



# भारत का राजपत्र

## The Gazette of India

असाधारण

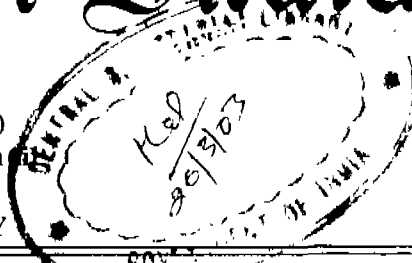
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)

PART II—Section 3—Sub-section

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY



सं. 863 ]

No. 863 ]

नई दिल्ली, मंगलवार, अक्तूबर 1, 2002/आश्विन 9, 1924

NEW DELHI, TUESDAY, OCTOBER 1, 2002/ASVINA 9, 1924

वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय

(वाणिज्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 1 अक्तूबर, 2002

**S.O. 1054(E).**— केन्द्रीय सरकार की निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए यह राय है कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक और समीचीन है कि निर्यात के लिए द्विकपाटी घोंघा को क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होना चाहिए ;

और उन उच्चतम क्वालिटी मानकों और अनुबद्ध स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं को बनाए रखना आवश्यक है जो कि यूरोपियन संघ द्वारा और इसकी परिषद के निर्देश सं० 91/492/ई.ई.सी, तारीख 15 जुलाई, 1991 और पश्चात्तवर्ती संबद्ध निर्देशों में विहित मानकों के अनुसार होंगे ;

और ताजे पकड़े गए द्विकपाटी घोंघा सिद्धान्ततः संदूषण और सक्षम जीवाणुओं से मुक्त होते हैं किन्तु अस्वास्थ्यप्रद दशा में इनकी धराई उठाई और अभिक्रियाएं किए जाने पर इनमें संदूषण और पश्चात्तवर्ती विघटन हो सकता है;

और इसलिए उत्पादन के सभी प्रक्रमों पर और पकड़ने, उठाई, धराई भंडारण और परिवहन के दौरान ताजे द्विकपाटी घोंघा की सही स्वास्थ्यप्रद उठाई धराई के लिए आवश्यक अपेक्षाएं अधिकथित की जानी चाहिए ;

और प्राथमिकतः मत्स्य उद्योग का यह उत्तरदायित्व है कि वह यह सुनिश्चित करें कि द्विकपाटी घोंघा, इन प्रस्तावों में अधिकथित स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।

और यह समीचीन है कि प्रस्तावित नियंत्रण उपाय समरूप लागू होने की गारंटी के लिए और उक्त प्रस्तावों के निर्बाध प्रवर्तन को सुनिश्चित करने के लिए प्रारम्भ किए जाएंगे, ऐसे उपाय समान रूप से लागू होंगे ;

और मानीटर करने की प्रक्रिया के लिए और समतुल्यता की उपरोक्त आधारिक शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए उपबंध किया जाएगा ;

और, केन्द्रीय सरकार द्वारा नामनिर्दिष्ट सक्षम प्राधिकारी देश में गुणवत्ता मानकों का प्रभावी अनुपालन सुनिश्चित करेगा,;

और, केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रस्ताव के लिए नीचे विनिर्दिष्ट प्रस्तावों को तैयार कर लिया है और उसे निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियम 2 की अपेक्षानुसार निर्यात निरीक्षण परिषद को अग्रेषित कर दिया है ;

अतः अब, केन्द्रीय सरकार उक्त उपनियम (2) के अनुसरण में साधारण जनता की जानकारी के लिए उक्त प्रस्तावों को प्रकाशित करती है जिनको उनसे प्रभावित होने की संभावना है और सूचना दी जाती है कि कोई भी व्यक्ति जो उक्त प्रस्तावों की बाबत कोई आक्षेप या सुझाव देने का इच्छुक हो वह राजपत्र में इस आदेश के प्रकाशन की तारीख से तीस दिन के भीतर निर्यात निरीक्षण परिषद, तीसरा तल, एन.डी.वाई.एम.सी.ए. कल्चरल सेंटर बिल्डिंग, 1, जयसिंह रोड, नई दिल्ली- 110 001 को भेज सकेगा।

### प्रस्ताव

1. यह अधिसूचित करना कि द्विकपाटी घोंघा निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अध्वधीन होंगे ।
2. इस आदेश से संलग्न उपाबंध में अधिकथित प्रारूप द्विकपाटी घोंघा निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरिंग) नियम, 2002 के अनुसार क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण की किस्म को विनिर्दिष्ट करना ।
3. इस आदेश से संलग्न अनुसूची में अधिकथित विनिर्देशों को द्विकपाटी घोंघा के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देना,
4. अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के अनुक्रम में द्विकपाटी घोंघों के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करना जब तक कि उनका निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7 की उपधारा (1) के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण द्वारा अनुमोदित किसी इकाई में उत्पादन और विनिर्माण न किया जाता हो ।

## अनुसूची

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6 के अनुसार मान्यता प्राप्त द्विकपाटी घोंघा के लिए विनिर्देश निम्नलिखित होंगे:

क) आयातकर्ता देशों के राष्ट्रीय मानदंड ; या

ख) विदेशी क्रेताओं और निर्यातकर्ताओं के बीच तय किए गए संविदात्मक विनिर्देश परन्तु वह तब जब कि वे आयातकर्ता देशों की स्वास्थ्य अपेक्षाओं का समाधान करते हों;

ग) किसी भी द्विकपाटी घोंघा के मामले में, जिसके लिए उपयुक्त (क) और (ख) में कोई मानक उपलब्ध नहीं है, निम्नलिखित सदस्यों से मिलाकर बनने वाली विशेषज्ञ समिति द्वारा विनिर्मित मानक लागू किए जाएंगे -

निर्यात निरीक्षण अभिकरण से प्रतिनिधि	- संयोजक
समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण से प्रतिनिधि	- सदस्य
केन्द्रीय मीन उद्योग प्रौद्योगिकी संस्थान, कोचीन से प्रतिनिधि	- सदस्य
व्यवसाय से प्रतिनिधि	- सदस्य

[ फा. सं. 6/3/2002 ईआई एण्ड ईपी ]

एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

### उपाबंध

## **निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम 1963 की धारा 17 के अधीन बनाए जाने के लिए प्रस्तावित प्रारूप नियम**

1. **संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ:**(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम द्विकपाटी घोंघों का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटर करना) नियम, 2002 है।

(2) ये राजपत्र में अपने अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, -

क) **"अधिनियम"** से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है ;

ख ) **"अभिकरण"** से अधिनियम की धारा 7(1) के अंतर्गत मुम्बई, कोलकाता, कोचीन, दिल्ली और चैन्नई में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण में से कोई एक अभिप्रेत है ;

ग) **"परिषद"** से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद अभिप्रेत है;

घ) **"द्विकपाटी घोंघा"** से निश्चंदी भोजन करने वाले और पटकक्लोम घोंघा अभिप्रेत है ;

ड. **"बैच"** से किसी उत्पादन क्षेत्र से संग्रहीत और किसी अनुमोदित प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को जो भी समुचित हो, परिदान के लिए तत्पश्चात आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघों की कोई मात्रा अभिप्रेत है;

च) **"स्वच्छ समुद्री जल"** से ऐसा समुद्र जल या खारा जल अभिप्रेत है जिसका प्रयोग इन नियमों में अधिकथित शर्तों के अधीन किया जाना है और जो सूक्ष्म जैविकी संदूषण और विषैले तथा आक्षेपणीय पदार्थों से मुक्त है;

छ) **"अनुकूलन"** से जीवित द्विकपाटी घोंघों का भंडारण अभिप्रेत है जिसकी क्वालिटी बालू, कीचड़ या कीच हटाने के लिए, शुद्धिकरण संयंत्र में या स्वच्छ समुद्र जल वाले

टैंकों में या किसी अन्य स्थापन में या प्राकृतिक, स्थलों में रिले करने या अभिक्रिया के लिए आवश्यकता उपदर्शित नहीं करती है ;

ज) **"सक्षम प्राधिकारी"** से भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद और मुम्बई, कोलकाता, कोचीन और चैन्नई में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण जो पशुओं की जांच करने के लिए सक्षम हैं और या कोई अन्य प्राधिकारी, जिसको वह सक्षमता प्रत्यायोजित की गई हो, अभिप्रेत है ;

झ) **"परेषण"** से किसी प्रेषण केन्द्र में संभाली गई या किसी शुद्धिकरण केन्द्र में अभिक्रीत और तत्पश्चात् एक या अधिक ग्राहकों के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघों की मात्रा अभिप्रेत है ;

ण) **"प्रेषण केन्द्र"** से मानव उपयोग के लिए उपयुक्त जीवित द्विकपाटी घोंघों की प्राप्ति अनुकूलन, धुलाई, सफाई, श्रेणीकरण और वेष्टन के लिए कोई अनुमोदित तटपर या अपतट संस्थापन अभिप्रेत है ;

ट) **"ई कोली"** से ऐसे मल कोलाइरूपी अभिप्रेत है जो ट्राइटोफन से 44 सें. ग्रे. 0.2 सें. ग्रे. के तापमान पर 24 घंटों के अंतर इंडोल भी बना लेते हैं ;

ठ) **"मल कौलाईरूपी"** से विकल्पी वायु जीवी, ग्राम निषेधक, बीजाणु अभिरुपण न करने वाला साइकोक्रोम आक्सीडेस निषेधक दंडाकार वाले ऐसे जीवाणु अभिप्रेत हैं जो कम से कम 44 डिग्री सेंटीग्रेड  $\pm$  0.2 डिग्री सेंटीग्रेड पर 24 घंटे के भीतर पित्त लवण या समान वृद्धि वाले गुणधर्म सहित अन्य सतह सक्रिय अभिकर्मको की उपस्थिति में गैस उत्पादन सहित लैक्टोस के किण्वन में समर्थ हैं ;

ड) **"संग्रहकर्ता"** से कोई ऐसा नैसर्गिक या विधिक व्यक्ति अभिप्रेत है जो संभालने और बाजार में रखे जाने के प्रयोजन के लिए पकड़े जाने वाले क्षेत्र से किसी भी साधन द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघों का संग्रह करता है ;

ढ) **"समुद्री जैव आविष"** से या आविष युक्त प्लवक पर निश्चंदी अशंद वाले द्विकपाटी घोंघा वाले संचित विषैले पदार्थ अभिप्रेत हैं ;

ण) **"परिवहन के साधन"** से मोटरयानों, रेलयानों और वायुयान, जलयानों के फलकों और आधानों में, भूमि, समुद्र या वायु मार्ग द्वारा परिवहन के लिए माल के लिए पृथक रखा गया भाग अभिप्रेत है ;

त) **"बाजार में रखा जाना"** से कच्चे रूप में मानव उपयोग के लिए या प्रसंस्करण के प्रयोजनों के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों को विक्रय के लिए धारण करना या प्रदर्शन करना, विक्रय के लिए आफर करना, विक्रय करना परिदत्त करना या बाजार में रखे जाने का कोई अन्य रूप अभिप्रेत है;

थ) **"उत्पादन क्षेत्र"** से कोई ऐसा समुद्र, ज्वार नदमुखी या समुद्र ताल क्षेत्र, जिसमें द्विकपाटी घोंघें प्राकृतिक रूप से जमा हों या वह स्थान जो द्विकपाटी घोंघा के संवर्धन के लिए प्रयोग किया जाता हो, जहां से जीवित द्विकपाटी घोंघा जीव लाए जाते हों, अभिप्रेत है ;

द) **"शुद्धिकरण केन्द्र"** से टैंकों सहित ऐसा अनुमोदित स्थापन अभिप्रेत हैं जिसमें नैसर्गिक रूप से स्वच्छ समुद्री जल या ऐसा समुद्री जल जो समुचित अभिक्रिया द्वारा स्वच्छ किया गया है, भरा जाता है जिसमें जीवित सूक्ष्म जैविकी संदूषण को हटाने के लिए आवश्यक समय तक रखे जाते हैं ताकि द्विकपाटी घोंघे अन्य मानव उपभोग के लिए उपयुक्त बनाया जा सके;

घ) **"रिले करने वाला क्षेत्र"** से सक्षम प्राधिकरण द्वारा अनुमोदित कोई ऐसा समुद्र ज्वारनदमुखी खारा जल या समुद्री तल अभिप्रेत हैं जिसका उपयोग अनन्य रूप से जीवित द्विकपाटी घोंघों के प्राकृतिक शुद्धिकरण के लिए किया जाता हो;

न) **"रिले करना"** से ऐसी संक्रिया अभिप्रेत है, जिसके द्वारा सक्षम प्राधिकारी के पर्यवेक्षण के अधीन संदूषण हटाने के लिए आवश्यक समय के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों को अनुमोदित समुद्र या समुद्र ताल क्षेत्र या अनुमोदित ज्वारनदमुखी खारा जल क्षेत्रों को अंतरित किया जाता है, जिसके अंतर्गत द्विकपाटी घोंघों को आगे वृद्धि या स्थूलन के लिए अधिक उपयुक्त क्षेत्रों को अन्तरित करने की विनिर्दिष्ट संक्रिया नहीं है;

म) **"वेष्टन"** से ऐसी संक्रिया अभिप्रेत है जिसके द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघें इस प्रयोजन के लिए समुचित पैकिंग सामग्री में रखे जाते हैं ;

**3. अनुपालन के आधार -** उद्योग का यह प्राथमिक उत्तरदायित्व होगा कि वह सुनिश्चित करे कि निर्यात के लिये आशयित ताजे और प्रसंस्कृत मत्स्य द्विकपाटी घोंघे उत्पादन, भंडारण और परिवहन के सभी प्रक्रमों में उचित स्वास्थ्यकर दशाओं में संभाले और प्रसंस्कृत किए जाते हैं ताकि वे इन नियमों के अधीन अधिकथित स्वास्थ्य अपेक्षाओं को पूरा करें और यह कि उत्पाद अधिनियम की धारा 6 के अधीन केन्द्रीय सरकार द्वारा विहित विनिर्देशों के अनुरूप है और आगे मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी द्वारा और यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पादक और विनिर्माता, समय-समय पर

परिषद द्वारा दिए गए नियंत्रण उपायों के अनुसार स्थापनों की नियमित निगरानी द्वारा अपेक्षाओं का अनुपालन करते हैं।

**4. उत्पादन के लिये उपबंध :-** मानव उपभोग के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों को बाजार में रखा जाना इन शर्तों के अधीन होगा, कि वे

क) वह उन्हीं उत्पादन क्षेत्रों से मूल रूप से निकलने चाहिए जो इन नियमों के अध्याय - 1 में अधिकथित अपेक्षाओं को पूरा करते हों,

ख) इन नियमों के अध्याय 2 में अधिकथित शर्तों के अधीन, उत्पादन क्षेत्र से पकड़े और प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले करने वाले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को परिवहित किए गए हैं,

ग) मानकों के प्रयोजन के लिए और इन नियमों के अध्याय 3 में अधिकथित शर्तों के अनुपालन में यथा अनुमोदित उपयुक्त क्षेत्रों में रिले किए गए हैं।

घ) उन्हें स्वास्थ्यप्रद रूप में संभाला गया है और जहां समुचित हो उनका उस प्रयोजन के लिए अनुमोदित और इन नियमों के अध्याय 4 की अपेक्षाओं का अनुपालन करने वाले संस्थापनों में शुद्धिकरण किया गया हो,

ड) इन नियमों के अध्याय 5 में उपवर्णित मानदंडों का अनुपालन करते हैं,

च) इन नियमों के अध्याय 6 के अनुसार स्वास्थ्य नियंत्रणों के अधीन रखे गए हैं।

छ) इन नियमों के अध्याय 7 के अनुसार उचित रूप से लपेटे गए हैं।

ज) इन नियमों के अध्याय 8 और अध्याय 9 के अनुसार स्वच्छता की समाधानप्रद दशाओं के अधीन भंडारित और परिवहित किए गए हैं।

झ) इन नियमों के अध्याय 10 में यथा उपबंधित स्वास्थ्य चिन्ह उन पर हैं।

त्र) इन नियमों की सुसंगत अपेक्षाओं का अनुपालन करते हैं और इन नियमों की अपेक्षाओं के अनुसार प्रसंस्कृत किए गए हैं।

**5. उठाई धराई और प्रसंस्करण-** यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पादन और बाजार में रखे जाने के दौरान जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई - धराई करने वाले व्यक्ति इस मानक की अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए सभी आवश्यक उपाय अपनाएंगे। प्रेषण और शुद्धिकरण केन्द्र के लिए जिम्मेदार व्यक्ति विशिष्टतया यह सुनिश्चित करेंगे कि

प्रयोगशाला जांच के लिए नमूनों की प्रतिनिधिक संख्या नियमित रूप से ली जाती है और उन क्षेत्रों के आधार पर जहां से बैच आते हैं और प्रेषण केन्द्र या शुद्धिकरण केन्द्र पर उठाने धरने के पूर्व और उसके पश्चात् जीवित द्विकपाटी घोंघों की स्वास्थ्य गुणवत्ता का ऐतिहासिक अभिलेख स्थापित करने के क्रम में विश्लेषण किया जाता है। विभिन्न जांचों के परिणामों के स्थायी अभिलेख के लिए एक रजिस्टर रखा जाएगा और उसे सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत करने के लिए रखा जाएगा।

**6. सक्षम प्राधिकरण के कृत्य** 1) सक्षम प्राधिकारी एक बार प्रेषण केन्द्रों और शुद्धिकरण केन्द्रों का अपना यह समाधान हो जाने पर अनुमोदन करेगा कि वे इस मानक की अपेक्षाओं को पूरा करते हैं। यदि अपेक्षा होनी बंद हो जाती है तो सक्षम प्राधिकारी आवश्यक उपाय करेगा।

2) सक्षम प्राधिकारी अनुमोदित प्रेषण केन्द्रों और शुद्धिकरण केन्द्रों की सूची तैयार करेगा जिनमें से प्रत्येक की एक सरकारी संख्या होगी।

3) अनुमोदित प्रेषण केन्द्रों और शुद्धिकरण केन्द्रों की सूची और उसमें कोई पश्चातवर्ती संशोधन सक्षम प्राधिकारी द्वारा आयोग को संसूचित किए जाएंगे।

4) इनका निरीक्षण और मॉनिटरिंग नियमित रूप से सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन की जाएगी जिसकी केन्द्र के सभी भागों में इस मानक के उपबंधों का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए अबाध पहुंच होगी।

5) यदि ऐसे निरीक्षण और मॉनीटरी से यह प्रकट होता है कि इन मानकों की अपेक्षाएं पूरी नहीं की जा रही हैं तो सक्षम प्राधिकारी उचित कार्रवाई करेगा।

6) सक्षम प्राधिकारी उत्पादन और रिले क्षेत्रों की, उनके ऐसे परिक्षेत्र और सीमाएं उपदर्शित करते हुए, जहां से जीवित द्विकपाटी घोंघा मानकों की, और विशिष्टतया इन नियमों के उपाबंध के अध्याय 1 की अपेक्षाओं के अनुसार लाए जा सकेंगे, एक सूची स्थापित करेगा।

7) यह सूची मानकों द्वारा प्रभावित होने वाले जैसे कि संग्रहकर्ता और शुद्धिकरण केन्द्रों और प्रेषण केन्द्रों के प्रचालकों को संसूचित की जाएगी।

8) मानकों की अपेक्षाओं के अनुसार, उत्पादन और रिले क्षेत्रों के सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन मॉनीटर किया जाएगा।

9) यदि ऐसी मॉनीटरी से पता लगता है कि इस मानक की अपेक्षाएं अब पूरी नहीं हो रही हैं तो सक्षम प्राधिकारी संबंधित उत्पादन प्रचालन क्षेत्र तब तक के लिये बंद कर देगा जब तक कि स्थिति पूर्णतः सामान्य ना हो जाये।

10) सक्षम प्राधिकारी द्विकपाटी घोंघों का उत्पादन और खेती ऐसे क्षेत्रों में, जो स्वास्थ्य कारणों से इन क्रियाकलापों के लिए अनुपयुक्त समझे जाते हैं, प्रतिषिद्ध कर सकेगा।



11) यह समाधान हो जाने पर कि स्थापन या कारखाना जलयान उन क्रियाकलापों की प्रवृत्ति के संबंध में जो वे करते हैं अपेक्षाओं को पूरा करते हैं सक्षम प्राधिकारी ऐसे स्थापन या कारखाना या जलयान को अनुमोदन प्रदान करेगा। यदि स्थापन या कारखाना या जलयान उन क्रियाकलापों से जिनके लिए अनुमोदन प्राप्त है, भिन्न क्रियाकलाप करने का विनिश्चय करता है तो उस प्रयोजन के लिए सक्षम प्राधिकारी से विनिर्दिष्ट अनुमोदन अभिप्राप्त किया जाएगा।

12) सक्षम प्राधिकारी स्थापन के अनुमोदन की रीति में समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण और सेंट्रल इंस्टीच्यूट ऑफ फिशरीज टैक्नालाजी (सी.आई.एफ.टी.) के विशेषज्ञ की सलाह ले सकेगा।

13) यदि अपेक्षाएं पूरी होनी बंद हो जाती हैं तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी आवश्यक उपाय करेगा जिसमें अनुमोदन का प्रत्याहरण भी सम्मिलित है।

14) स्थापन या कारखाना या जलयान का निरीक्षण और मानीटरिंग नियमित रूप से मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी के उत्तरदायित्व के अधीन की जाएगी जिसको इन नियमों की अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करने की दृष्टि से इन नियमों के लागू होने से संबंधित स्थापन/ या कारखाना /या जलयान के सभी भागों और अभिलेख तक सभी समयों पर अबाध पहुंच होगी।

15) यदि ऐसे निरीक्षणों और मानीटरिंग से प्रकट होता है कि इन नियमों की अपेक्षाएं पूरी नहीं हो रही हैं तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी, उचित कार्रवाई करेगा।

**7. उद्योग के कृत्य -** 1) उद्योग यह सुनिश्चित करेगा कि स्थापन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति सभी आवश्यक उपाय करेंगे ताकि द्विकपाटी घोंघों के उत्पादन के सभी प्रक्रमों पर विनिर्देशों का अनुपालन किया जाए और उसके लिए उक्त व्यक्ति निम्नलिखित सिद्धांतों के आधार पर स्वयं जांच पड़ताल करेंगे, अर्थात्-

क) उपयोग की गयी विनिर्माण प्रक्रिया के आधार पर अपने स्थापन में जटिल बिंदुओं की पहचान करना।

ख) ऐसे बिंदुओं की मानीटरी और जांच पड़ताल के लिए पद्धति की स्थापना एवं उनका क्रियान्वयन।

ग) सफाई और विसंक्रमण पद्धति की जांच पड़ताल के प्रयोजन के लिए और इस अधिसूचना में स्थापित मानकों के अनुपालन की जांच करने के प्रयोजन के लिए

मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित प्रयोगशाला से विश्लेषण के लिए नमूने लेना,

घ) सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत किए जाने की दृष्टि से लिखित अभिलेख रखना या पूर्ववर्ती बिन्दुओं को अमिट रूप में रजिस्टर से हटाना, जांच पड़ताल और परीक्षणों विशेषतया कम से कम दो वर्ष की अवधि के लिए रखे जाएं।

ड.) स्थापन अपनी जांच पड़ताल और परीक्षण के लिए संचलन के सक्षम प्राधिकारी द्वारा सम्यक रूप से अनुमोदित के सक्षम और अर्हित प्रौद्योगिकीविद् रखेगा।

च) प्रौद्योगिकीविद् के पास निम्नलिखित अर्हताओं में से यथास्थिति कोई एक अर्हता और अनुभव या प्रशिक्षण होगा।

(i) मत्स्य विज्ञान, मत्स्य प्रबंधन, मत्स्य उद्योग या मत्स्य प्रसंस्करण में स्नातक/स्नातकोत्तर, या

(ii) समुद्री जीव विज्ञान, मत्स्य जीव विज्ञान, सूक्ष्म जीव विज्ञान, रसायनशास्त्र, जीव रसायनशास्त्र, जैवविज्ञान या खाद्य संसाधन प्रौद्योगिकी में स्नातक या स्नातकोत्तर, फार्मसी और कृषि विज्ञान में डिग्री (बीएससी कृषि/एमएससी कृषि)

तथा

(iii) मत्स्य संसाधन तथा क्वालिटी नियंत्रण में एक वर्ष का अनुभव या मान्यता प्राप्त सरकारी संस्थान से मत्स्य संसाधन तथा क्वालिटी नियंत्रण में कम से कम 6 महीने की अवधि का प्रशिक्षण।

(2) यदि अपनी जांचों के परिणाम या ऊपर निर्दिष्ट प्रौद्योगिकीविदों के पास उपलब्ध किसी जानकारी से स्वास्थ्य का जोखिम प्रकट होता है या जिससे यह अनुमान निकलता है कि इनमें से एक विद्यमान हो सकता है तो मान्यता प्राप्त सक्षम प्राधिकारी के शासकीय पर्यवेक्षण के अधीन समुचित उपाय किए जाएंगे।

**8. प्रमाणीकरण** (1) प्रसंस्करणकर्ता या निर्यातकर्ता के अनुरोध पर सक्षम प्राधिकारी, यह समाधान हो जाने पर कि द्विकपाटी घोंघा का किसी ऐसे अनुमोदित स्थापन या कारखाना जलयान में, जिसके पास विधिमान्य अनुमोदन संख्या है प्रसंस्करण किया जाता है और यह समाधान करने के पश्चात कि परेषण इन नियमों की अपेक्षाओं का अनुपालन करते हैं, विहित प्राफार्मा में स्वास्थ्य या पशु चिकित्सा प्रमाण पत्र जारी करेगा।

(2) सक्षम प्राधिकारी, अनुरोध किए जाने पर अपना यह समाधान कर लेने के पश्चात् कि सुसंगत मानकों की अपेक्षाओं को पूरा किया गया है, ऐसे अन्य प्रमाण पत्र भी जारी कर सकेगा।

**9. निरीक्षण फीस -** (1) इन नियमों के अनुसार स्थापन या कारखाना जलयान के अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ प्रसंस्करणकर्ता द्वारा 2,000/- रुपए की फीस संदत्त की जाएगी।

(2) निर्यातकर्ता या प्रसंस्करणकर्ता द्वारा पोत पर्यन्त शुल्क के 0.2 प्रतिशत की दर से संबंधित निर्यात निरीक्षण अभिकरण को मानीटर करने के लिए फीस संदत्त की जाएगी।

**10. अपील -** (1) कोई भी व्यक्ति जो (i) नियम 6 के उपनियम (11) के अधीन अनुमोदन प्रदान न करने का सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय, या

(ii) नियम 6 के उपनियम 13 के अधीन अनुमोदन प्रत्याहत करने के लिए सक्षम प्राधिकारी के विनिश्चय, या

(iii) नियम 8 के उपनियम (1) के अधीन स्वास्थ्य या पशु चिकित्सा प्रमाणपत्र जारी करने से सक्षम प्राधिकारी के इंकार पर, व्यथित है, ऐसी संसूचना की प्राप्ति के दस दिन के भीतर केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त किसी अपील प्राधिकारी को अपील कर सकेगा।

(2) अपील प्राधिकरण की कुल सदस्यता में से कम से कम दो तिहाई गैर शासकीय सदस्य होंगे।

(3) अपीली प्राधिकरण के पैनल की गणपूर्ति 3 से होगी।

(4) अपील, प्राप्त होने के 15 दिन के भीतर निपटाई जाएगी।

## अध्याय - 1

### उत्पादन क्षेत्रों के लिए शर्तें

1. सक्षम प्राधिकारी द्वारा परिक्षेत्र और उत्पादन क्षेत्रों की सीमाएं इस तरह नियत की जानी चाहिए जहां से द्विकपाटी घोंघों को, क्षेत्रों की पहचान हो सके, जहां से द्विकपाटी घोंघों का ;

क) मानव उपभोग के लिए संग्रह किया जा सकता है इन क्षेत्रों से एकत्रित किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघा इस आदेश के अध्याय - 5 में उपवर्णित अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए;

ख) उनका संग्रह किया जा सकता है, किन्तु उन्हें मानव उपभोग के लिए बाजार में शुद्धिकरण केन्द्र में अभिक्रिया के पश्चात् ही रखा जाना चाहिए । इन क्षेत्रों से प्राप्त जीवित द्विकपाटी घोंघे प्रति 100 ग्राम मांस 6000 मल कालीफार्म के पंच ट्यूब, 3 डाइल्यूशन एम पी एन परीक्षण या नमूनों के 90 प्रतिशत में प्रति 100 ग्राम मांस 4,600 ईकोली की सीमाओं से अधिक वाले नहीं होने चाहिए । शुद्धिकरण के पश्चात् इस आदेश के अध्याय- 5 में दी गई सभी अपेक्षाएं पूरी की जानी चाहिए;

ग) उनका संग्रह किया जा सकता है किन्तु बाजार में दीर्घ अवधि (कम से कम दो मास) तक रिले के पश्चात् ही चाहे वह शुद्धिकरण सहित हो या उसके बिना या ऐसी अवधि के लिए, जो नियत की जाती है, गहन शुद्धिकरण के पश्चात् ही बाजार में रखा जाना चाहिए ताकि ऊपर (क) के अधीन अपेक्षाओं को पूरा किया जा सके;

उत्पादन क्षेत्रों के सीमांकन में कोई परिवर्तन और उनके अस्थायी रूप में या निश्चित संवरण सक्षम प्राधिकारी द्वारा तुरन्त उन सबको जो इस मानक द्वारा प्रभावित हो और विशिष्टतया शुद्धिकरण के उत्पादकों और प्रचालकों को और प्रेषण केन्द्रों को प्रख्यापित किया जाना चाहिए ।

**अध्याय - 2**

**प्रेषण केन्द्र या शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र में बैचों के संग्रहण और परिवहन के लिए अपेक्षाएं ।**

1. संग्रहण करने वाली तकनीकों से द्विकपाटी घोंघा जीव के खोल और तंतुओं को अधिक क्षति नहीं पहुंचनी चाहिए ।
2. द्विकपाटी घोंघों का संग्रहण के पश्चात् टूटन, अपघर्षण या कंपन से पर्याप्त मात्रा में संरक्षण किया जाना चाहिए और इनको अत्याधिक ऊष्मा या ठंडे तापमान में अनावृत्त नहीं रखा जाना चाहिए ।
3. द्विकपाटी घोंघा जीव के संग्रहण, परिवहन, उतराई और उठाने-धरने की तकनीकों का परिणाम ऐसा नहीं होना चाहिए कि जिससे उत्पाद में अतिरिक्त संदूषण हो, उत्पाद की क्वालिटी में महत्वपूर्ण कमी आए, शोधन, प्रसंस्करण या रिले द्वारा अभिक्रिया की जलाने की उनकी क्षमता पर महत्वपूर्ण प्रभाव डालने वाला कोई परिवर्तन हो ।
4. जीवित द्विकपाटी घोंघा को पानी में पुनः डुबाया नहीं जाना चाहिए जिससे कि संग्रहण और उतराई के बीच कोई अतिरिक्त संदूषण हो जाए ;
5. द्विकपाटी घोंघा जीव के परिवहन के लिए उपयोग किए गए परिवहन के साधनों का उस दशा में उपयोग होना चाहिए जिससे कि उनके तंतु अतिरिक्त संदूषण और टूटन से बचे । इसकी पर्याप्त निकासी और स्वच्छता अनुज्ञेय होनी चाहिए । द्विकपाटी घोंघा का प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को लंबी दूरी तक परिवहन की दशा में परिवहन के साधन इस तरह से सज्जित होने चाहिए ताकि सर्वोत्तम जीवित रहने की दशाएं सुनिश्चित हों और विशिष्टतः इस आदेश की धारा 2, अध्याय 9 में अधिकथित अपेक्षाओं का पालन होना चाहिए;
6. जीवित द्विकपाटी घोंघा बैचों की पहचान के लिए उत्पादन क्षेत्र से प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र तक परिवहन के दौरान संग्रहकर्ता के अनुरोध पर सक्षम प्राधिकारी द्वारा एक रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज जारी किया जाना चाहिए। प्रत्येक बैच के लिए संग्रहक को रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज के सुसंगत भागों को स्पष्ट रूप से और अकोव्य स्याही से भरना चाहिए जिसमें निम्नलिखित सूचना अंतर्विष्ट हों ।

- संग्रहकर्ता की पहचान और पता
- संग्रहण की जाने की तारीख,
- उत्पादन क्षेत्रों की अवस्थिति, जितना व्यवहार्य हो उतने संक्षिप्त ब्यौरे या कोड सं. सहित वर्णित की जाए ।
- अध्याय 1 में, यथानिर्दिष्ट उत्पादन क्षेत्र की स्वास्थ्य प्रास्थिति ।
- शेल-फिश की जातियां और मात्रा जितना व्यवहार्य हो उतने संक्षिप्त ब्यौरे उपदर्शित किए जाएं ।
- वेष्टन ,रिले करने, शुद्धिकरण या प्रसंस्करण के लिए गंतव्य की अनुमोदन संख्या और स्थान और रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज पर संग्रहकर्ता द्वारा तारीख डाली जानी चाहिए और हस्ताक्षर किए जाने चाहिए।
- रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज नियमित रूप से और क्रमानुसार संख्यांकित होने चाहिए ।

सक्षम प्राधिकारी एक रजिस्टर रखेगा, जिसमें रजिस्ट्रीकरण दस्तावेजों की संख्या सहित जीवित द्विकपाटी घोंघों को एकत्रित करने वाले उन लोगों के नाम जिनको दस्तावेज जारी किए गए थे, दर्शाए जाएंगे । द्विकपाटी जीवित घोंघों के लिए रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज पर प्रत्येक बैच प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र, रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को बैच के परिदान पर तारीख अवश्य अंकित होनी चाहिए जिसे ऐसे क्षेत्रों या संयंत्रों के प्रचालकों के द्वारा कम से कम 12 मास तक रखा जाना चाहिए, इसके अतिरिक्त संग्रहकर्ता भी उसी अवधि के लिए रखने के लिए बाध्य होगा ।

तथापि, यदि संग्रह उसी कर्मचारिवृन्द द्वारा किया जाता है जो गंतव्य स्थान के प्रेषण केन्द्र शुद्धिकरण केन्द्र या रिले क्षेत्र या प्रसंस्करण संयंत्र को चला रहे हैं, तो, रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज को सक्षम प्राधिकारी द्वारा किए गए स्थायी परिवहन प्राधिकार द्वारा प्रतिस्थापित किया जा सकता है, सक्षम प्राधिकारी द्वारा एक मानक रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज जिसमें उसमें सम्मिलित की जाने वाली विभिन्न अपेक्षाओं के प्रति निर्देश अंतर्विष्ट होगा, आरम्भ किया जाएगा ।

7. यदि उत्पादन या रिले क्षेत्र अस्थायी रूप से बंद किया गया है, तो सक्षम प्राधिकारी को उस क्षेत्र के लिए रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज जारी करने से विरत रहना चाहिए रोकेंगा और तुरन्त ही पहले जारी किए गए सभी रजिस्ट्रीकरण दस्तावेजों को विधिमान्यता निलंबित कर देनी चाहिए ।

**अध्याय - 3**

**जीवित द्विकपाटी घोंघा जीव के रिले के लिए शर्तें:**

1. जीवित द्विकपाटी घोंघों को इस आदेश के अध्याय 2 की अपेक्षाओं के अनुसार एकत्रित किया जाएगा और उनका परिवहन किया जाएगा ।
2. रिले के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघों को उठाने-धरने की तकनीकों के अनुसार प्राकृतिक जल में निमज्जन के पश्चात् निश्चंदी अंशद क्रियाकलाप को पुनः ग्रहण करने की अनुज्ञा होनी चाहिए।
3. जीवित द्विकपाटी घोंघों को उस घनत्व पर रिले नहीं किया जाना चाहिए जिस पर शुद्धिकरण अनुज्ञेय नहीं है ।
4. जीवित द्विकपाटी घोंघों को रिले क्षेत्र पर समुद्री जल में ऐसी समुचित अवधि के लिए निमज्जित किया जाना चाहिए जो मल बैक्टीरिया के स्तर को इस आदेश द्वारा अनुज्ञेय स्तरों तक घटाने के लिए लगे समय से अधिक न हो किन्तु इस तथ्य को ध्यान में रखा जाना चाहिए कि इस आदेश में अध्याय-5 के मानक आवश्यक रूप से पूरे हों ।
5. प्रभावी रिले के लिए न्यूनतम जल तापमान जहां आवश्यक हो, जीवित द्विकपाटी घोंघा की प्रत्येक प्रजाति के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अवधारित और घोषित किया जाना चाहिए।
6. जीवित द्विकपाटी घोंघा का रिले करने के क्षेत्र सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित होने चाहिए। स्थल-सीमाओं की लंगरी या अन्य नियत साधनों द्वारा स्पष्ट रूप से पहचान की जानी चाहिए। रिले क्षेत्रों के बीच और रिले क्षेत्र तथा उत्पादन क्षेत्र के बीच भी न्यूनतम 300 मीटर की दूरी होनी चाहिए।
7. रिले क्षेत्र के भीतर का स्थल अच्छी प्रकार से विभाजित होना चाहिए, जिससे बैचों का मिश्रण रोका जा सके, 'सभी अंदर, सभी बाहर' की प्रणाली का उपयोग किया जाना चाहिए ताकि नया बैच अंदर जब तक न लाया जा सके जब तक कि संपूर्ण रूप से बैच को हटा न दिया जाए।
8. सक्षम प्राधिकारी के निरीक्षण के लिए रिले क्षेत्र के प्रचालकों द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघा के स्रोत, रिले अवधि, रिले क्षेत्र और रिले के पश्चात् बैच के पश्चातवर्ती गंतव्य का स्थायी अभिलेख अवश्य रखा जाना चाहिए ।

9. रिले क्षेत्र से संग्रहण करने के पश्चात्, रिले क्षेत्र से अनुमोदित प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र या प्रसंस्करण संयंत्र तक परिवहन के दौरान बैचों के साथ रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज अवश्य होना चाहिए जिसमें, इस आदेश के अध्याय-II के बिन्दु 6 में विनिर्दिष्ट सूचना के अतिरिक्त अन्य बातों के साथ रिले क्षेत्र की अवस्थिति और अनुमोदन सं० और रिले की कालावधि, उत्पाद की पहचान और खोज के लिए आवश्यक कोई अन्य जानकारी उपवर्णित होनी चाहिए। तथापि उपर्युक्त वहां अपेक्षित नहीं होगा जहां रिले क्षेत्र में और प्रेषण केन्द्र, शुद्धिकरण केन्द्र या प्रसंस्करण संयंत्र दोनों में एक ही कर्मचारी वर्ग कार्य करता हो।



**अध्याय - 4****प्रेषण या शुद्धिकरण केन्द्र के अनुमोदन के लिए शर्तें:****I. परिसर और उपस्कर से संबंधित साधारण शर्तें:**

केन्द्र उन क्षेत्रों में नहीं होने चाहिए जो आपत्तिजनक दुर्गन्ध, धुँएँ, धूल और अन्य संदूषकों के निकट हो। अवस्थान सामान्य उच्च ज्वार द्वारा बाढ़ या परिवर्ती क्षेत्रों से प्रवाह के अध्यधीन नहीं होना चाहिए।

1. ऐसे परिसर केन्द्र पर कम से कम निम्नलिखित अवश्य हो; जहाँ जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई-धराई की जाती है या भंडारित किए जाते हैं-

(क) ठोस संरचना के भवन या प्रसुविधाएं जो किसी प्रकार के अपशिष्ट, गंदे जल, धूम या कृन्तकों अथवा अन्य पशुओं की उपस्थिति द्वारा जीवित द्विकपाटी घोंघों के संदूषण को निवारण करने के प्रयोजन के लिए पर्याप्त रूप से डिजाइन किए गए और अनुरक्षित हों,

(ख.) फर्श जिसे साफ रखना आसान हो और जो ऐसी रीति से बना हो कि जल निकास सुकर हो सके।

(ग). पर्याप्त कार्य-स्थान, जो सभी प्रचालनों के संतोषजनक निष्पादन के लिए पर्याप्त हो,

(घ). मजबूत दीवारें, जो आसानी से साफ की जा सकें,-

(ङ.) पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश हो,

2. बदलने के कमरों, वाश बेसिनों और शौचालयों की उचित संख्या तक पहुंच हो, शौचालयों के पास पर्याप्त संख्या में वाशबेसिन अवश्य हो।

3. औजारों, आधानों और उपस्करों की धुलाई के लिए पर्याप्त उपस्कर हों।

4. पूर्ति के लिए सुविधाएं और जहाँ उचित हो मानव उपभोग के लिए आशयित जल की क्वालिटी से संबंधित परिषद मानक 80/778/ईईसी, तारीख 15 जुलाई, 1980 के अर्थान्तर्गत पेय जल का समुचित भंडारण या स्वच्छ समुद्री जल के प्रदाय के लिए सुविधाएं हों।

अपेय जल का प्रदाय करने के लिए सुविधाएं प्राधिकृत की जा सकेगी। संबद्ध जल जीवित द्विकपाटी घोंघों के सीधे सम्पर्क में ना आए या इनका उपयोग ऐसे आधानों, संयंत्र या उपस्कर की सफाई या विसंक्रमण के लिए न किया जाए, जो जीवित

द्विकपाटी घोंघों के संपर्क में आया हो। अपेय जल वाले पाइप और निकास स्पष्ट रूप से पेय जल वाले पाइपों और निकासों से पृथक हों।

5. उपस्कर और उपकरण या उनके धरातल जो जीवित द्विकपाटी घोंघों के संपर्क में आने के लिए आशयित हैं, ऐसी क्षय-रोधी सामग्री के बने हों, जिसको बार-बार धोना और साफ करना आसान हो।

## II. साधारण स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं-

कर्मचारिवृन्द, परिसर, उपस्कर और कार्यदशाओं में स्वच्छता और आरोग्यता की उच्च डिग्री अपेक्षित होनी चाहिए।

1. वे कर्मचारिवृन्द, जो द्विकपाटी जीवित घोंघों की अभिक्रिया या उठाई-धराई करते हैं, उन्हें विशिष्ट: स्वच्छ कार्यकरण वस्त्र पहनने चाहिए और जहां उचित हो ऐसे दस्ताने पहनने चाहिए, जो उस कार्य के लिए उपयुक्त हो, जिसमें व्यक्ति लगा है।

2. कर्मचारिवृन्द अपने निजी व्यवहार जैसे कि थूकने से विरत रहने के लिए आबद्ध है, जिसके परिणामस्वरूप जीवित द्विकपाटी घोंघा का संदूषण हो सकता है, किसी ऐसे रोग से, जो जीवित द्विकपाटी घोंघे द्वारा संचारित हो सकता है, ग्रस्त व्यक्ति पुनः स्वस्थ होने तक इन उत्पादों पर काम करने या उन्हें उठाने धरने से अस्थाई रूप से प्रतिषिद्ध किया जाना चाहिए।

3. यदि कोई कीड़े कृन्तक या अन्य जीवाणु पाए जाते हैं तो उन्हें नष्ट कर दिया जाए और आगे जंतु बाधा को रोका जाना चाहिए, घरेलू पशुओं का सुविधाओं में प्रवेश नहीं होना चाहिए।

4. जीवित द्विकपाटी घोंघो को उठाने-धरने के लिए प्रयोग में आने वाले परिसर, उपस्कर और उपकरणों को स्वच्छ रखा जाना चाहिए और मरम्मत की स्थिति ठीक होनी चाहिए, कार्य दिवस के अंत में, ऐसे समय पर, जो उचित हो, उपस्कर और उपकरणों को पूर्णतः साफ किया जाए।

5. सक्षम प्राधिकारी के प्राधिकार के बिना परिसर, उपकरणों और उपस्कर का उपयोग जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई-धराई से भिन्न प्रयोजन के लिए नहीं किया जाना चाहिए।

6. अपशिष्ट उत्पाद का स्वास्थ्यप्रद रूप से भंडारण एक पृथक क्षेत्र में होना चाहिए, और जहां समुचित हो आशयित प्रयोजन के लिए उपयुक्त बंद ढक्के आधानों में होना चाहिए

। अपशिष्ट सामग्री को समुचित अंतरालों पर स्थापन की समीपता से हटा दिया जाना चाहिए ।

7. अंतिम उत्पाद को आवरण में रखकर भंडारित किया जाना चाहिए और उसे ऐसे क्षेत्रों से दूर रखना चाहिए जहां जीवित द्विकपाटी घोंघों से भिन्न परुषकवची जैसे जीव-जंतुओं की उठाई-धराई की जाती है।

### III . शुद्धिकरण केन्द्रों के लिए अपेक्षाएं

खंड 1 और 2 के अधीन अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित शर्तें पूरी होनी चाहिए:-

1. शुद्धिकरण टैंकों और किन्हीं जल भंडारण आधानों के फर्श और दीवारें चिकनी, कठोर और अभेद्य सतह वाली होनी चाहिए और रगड़कर या दाबयुक्त जल के उपयोग द्वारा आसानी से साफ हो जाने वाली होनी चाहिए। शुद्धिकरण टैंकों का तल पर्याप्त रूप से ढलान वाला और कार्य के परिमाण के लिए पर्याप्त जल निकास से युक्त होना चाहिए ।

2. जीवित द्विकपाटी घोंघों को शुद्धिकरण के पूर्व दाबयुक्त स्वच्छ समुद्र जल या पेय जल से कीचड़ रहित रूप में धोया जाए । प्रारम्भिक धुलाई, शुद्धिकरण करने से पूर्व शुद्धिकरण टैंकों में भी की जा सकेगी, संपूर्ण आरम्भिक धुलाई के दौरान जल निकास पाइप खुले रखे जाएं और उसके पश्चात् शुद्धिकरण प्रक्रिया आरम्भ किए जाने के पूर्व प्रणाली को फ्लश करके स्वच्छ करने के लिए पर्याप्त समय अनुज्ञात किया जाए ।

3. शुद्धिकरण टैंकों में प्रति घंटे और प्रति टन प्रतिदिन अभिक्रीत जीवित द्विकपाटी घोंघों के लिए समुद्री जल के पर्याप्त प्रवाह की आपूर्ति की जानी चाहिए ।

4. जीवित द्विकपाटी घोंघों को शुद्ध करने के लिए स्वच्छ समुद्री जल या अभिक्रिया द्वारा स्वच्छ किए गए समुद्री जल का उपयोग किया जाना चाहिए, संदूषण से बचने के लिए समुद्री जल प्रवेश बिन्दु और अपशिष्ट जल निकास के बीच पर्याप्त दूरी होनी चाहिए, यदि समुद्री जल की अभिक्रिया आवश्यक है तो प्रक्रिया को तभी प्राधिकृत किया जाएगा जब उसकी प्रभावशीलता सक्षम प्राधिकारी द्वारा सत्यापित करा दी गयी हो, समुद्री जल को उसके प्रमुख संघटक

रसायनों से तैयार करने के लिए प्रयुक्त पेय जल मानक 80/778/ईईसी में अधिकथित अपेक्षाओं के अनुरूप होना चाहिए ।

5. शुद्धिकरण प्रणाली के प्रचालन में निश्चंदा अशन क्रियाकलापों को तीव्र गति से करने के लिए मल निकासी संदूषण को दूर करने के लिए, जीवित द्विकपाटी घोंघों को

अनुज्ञा होनी चाहिए जिससे वे पुनः संदूषित न हों और बाजार में रखे जाने से पूर्व परिवहन के योग्य हो सकें ।

6. शुद्धि किए जाने के लिए जीवित द्विकपाटी घोंघों की मात्रा शुद्धिकरण केन्द्रों की क्षमता से अधिक नहीं होनी चाहिए। जीवित द्विकपाटी घोंघों का इस आदेश के अध्याय - 5 में अधिकथित पूरा किए जाने वाले सूक्ष्म जैविकी मानकों को अनुज्ञात करने के लिए पर्याप्त अवधि के लिए लगातार शुद्ध किया जाना चाहिए। यह अवधि उस क्षण से प्रारम्भ होती है जब शुद्धिकरण टैंक में जीवित द्विकपाटी घोंघे जल द्वारा पर्याप्त रूप से आच्छादित होते हैं और उस क्षण तक रहते हैं जब तक उनको हटा नहीं दिया जाता है । यदि यह सुनिश्चित करने के लिए कि जीवित द्विकपाटी घोंघे इस आदेश के अध्याय-5 को सूक्ष्मजैविकी अपेक्षाओं को पूरा करें, शुद्धिकरण अवधि को विस्तारित करने की आवश्यकता है तो शुद्धिकरण केन्द्र को कच्ची सामग्री संबंधित ( द्विकपाटी घोंघों का प्रकार इसकी उत्पत्ति का क्षेत्र, सूक्ष्म जैविक अंतर्वस्तु आदि ) डाटा को ध्यान में रखना चाहिए।

7. यदि शुद्धिकरण टैंक में घोंघों के अनेक बैच हों तो वे उसी प्रजाति के होने चाहिए और उसी उत्पादन क्षेत्र या उन्हीं स्वास्थ्य दशाओं के अनुरूप विभिन्न क्षेत्रों से आने चाहिए। अभिक्रिया की अवधि शुद्धिकरण की अधिकतम अवधि की आवश्यकता बैच द्वारा अपेक्षित समय पर आधारित होनी चाहिए ।

8. शुद्धिकरण प्रणाली में जीवित द्विकपाटी घोंघों को रखने के लिए प्रयुक्त आधान ऐसे संनिर्माण के होने चाहिए जिसमें समुद्री जल का प्रवाह हो सके , द्विकपाटी घोंघों की परत की गहराई ऐसी होनी चाहिए कि शुद्धिकरण के दौरान कवचों के निकास में बाधा न पड़े ।

9. कोई परुष कवची जंतु, मछलियां या अन्य समुद्री प्रजातियां ऐसे शुद्धिकरण टैंक में नहीं रखी जानी चाहिए जिसमें द्विकपाटी घोंघों का शुद्धिकरण किया जा रहा है ।

10. शुद्धिकरण पूर्ण होने के पश्चात्, जीवित द्विकपाटी घोंघों के कवच पेयजल या साफ समुद्री जल की धार से अच्छी तरह धोए जाने चाहिए, ऐसा शुद्धिकरण टैंक में, यदि आवश्यक हो, किया जा सकेगा , धोवन जल पुनः चक्रित नहीं किया जाना चाहिए ।

11. शुद्धिकरण केन्द्रों की अपनी प्रयोगशालाएं होनी चाहिए या उन्हें सूक्ष्मजैविकीय विनिर्देशों का प्रयोग करके शुद्धिकरण की क्षमता की जांच के लिए आवश्यक सुविधाओं से सज्जित किसी प्रयोगशाला की सेवाएं प्राप्त करनी चाहिए। केन्द्र से बाहर प्रयोगशाला सुविधाएं सक्षम प्राधिकारी द्वारा मान्यताप्राप्त होनी चाहिए ।

12. शुद्धिकरण केन्द्रों पर नियमित रूप से निम्नलिखित आंकड़ों का अभिलेख रखा जाना चाहिए।

- शुद्धिकरण टैंकों में प्रवेश कर रहे शुद्धिकरण प्रणाली जल पर सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों के परिणाम,
- शुद्ध न किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघों पर सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों का परिणाम,
- शुद्ध किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघों पर सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों का परिणाम,
- शुद्धिकरण केन्द्र में परिदत्त द्विकपाटी घोंघा की मात्रा और तारीख और तत्संबंधी रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज संख्यांक,
- शुद्धिकरण प्रणाली को भरने और खाली करने का समय (शुद्धिकरण का समय),
- शुद्धिकरण के पश्चात पारेषणों के प्रेषण ब्यौरे ।

ये अभिलेख पूर्ण और सही, सुपाठ्य होने चाहिए और किसी स्थायी बही खाते में अभिलिखित होने चाहिए जो सक्षम प्राधिकारी द्वारा निरीक्षण के लिए उपलब्ध रहना चाहिए।

13 शुद्धिकरण केन्द्र जीवित घोंघों के केवल उन्हीं बैचों को स्वीकार करे जिनके साथ इस आदेश के अध्याय- 2 में निर्दिष्ट रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज हों।

जीवित द्विकपाटी घोंघों के बैचों को प्रेषण केन्द्रों में भेजने वाले शुद्धिकरण केन्द्रों को सक्षम प्राधिकारी द्वारा तैयार किए गए नमूने के अनुसार एक रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज भी भेजना चाहिए जिसमें इस आदेश के अध्याय- 2 की मद सं० 6 में निर्दिष्ट जानकारी के अतिरिक्त शुद्धिकरण संयंत्र की अनुमोदन संख्या और पता और शुद्धिकरण की कालावधि शुद्धिकरण केन्द्र में प्रवेश और वहां से निकाले जाने की तारीख और उत्पाद की पहचान और खोज के लिए अपेक्षित कोई अन्य जानकारी भी वर्णित होनी चाहिए ।

14 शुद्ध किए गए जीवित द्विकपाटी घोंघों के प्रत्येक पैकेज पर यह प्रमाणित करने वाला एक लेबल लगा होना चाहिए की सभी घोंघे शुद्ध कर दिए गए हैं ।

#### IV- प्रेषण केन्द्रों के लिए अपेक्षाएं

1. खंड 1 और खंड 2 के अधीन अपेक्षाओं के अतिरिक्त, निम्नलिखित शर्तें अवश्य पूरी होनी चाहिए:-

क) उन सुविधाओं में उपयोग किए गए समुद्री जल की जीवाणु संबंधी और रसायनिक क्वालिटी को विशेष रूप से ध्यान में रखते हुए, अनुकूलन से उत्पाद में कोई संदूषण नहीं होना चाहिए, अनुकूलन सुविधाओं का उपयोग सक्षम प्राधिकारियों द्वारा मान्यताप्राप्त प्रक्रिया के अनुसार होना चाहिए ।

ख) अनुकूलन सुविधाओं में उपस्कर और आधान संदूषण के स्रोत नहीं बनने चाहिए ।

ग) जीवित द्विकपाटी घोंघों के अंशशोधन के लिए प्रक्रियाओं के परिणामस्वरूप उत्पाद में अतिरिक्त संदूषण नहीं होना चाहिए या वेष्टन के पश्चात् परिवहन किए जाने और भंडार किए जाने वाले उत्पाद की योग्यता में प्रतिकूल परिवर्तन नहीं होने चाहिए ।

घ) जीवित द्विकपाटी घोंघों की किसी धुलाई या सफाई में दाबयुक्त स्वच्छ समुद्री जल या पेयजल का उपयोग किया जाना चाहिए, सफाई वाले जल को पुनः चक्रित नहीं करना चाहिए ।

2. प्रेषण केन्द्रों में केवल जीवित द्विकपाटी घोंघा के उन्हीं बैचों को स्वीकार करना चाहिए जिनके साथ इस आदेश के अध्याय 2 खंड 6 में निर्दिष्ट रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज हों और जो अनुमोदित उत्पादन क्षेत्र, रिले क्षेत्र या शुद्धिकरण केन्द्र से आते हैं ।

3. प्रेषण केन्द्र के पास अपनी स्वयं की प्रयोगशाला होनी चाहिए या वे अन्य बातों के साथ यह जांच करने के लिए आवश्यक सुविधाओं से सज्जित किसी प्रयोगशालाओं की सेवाएं प्राप्त कर सकते हैं कि क्या घोंघा इस आदेश के अध्याय 5 के सूक्ष्मजैविक मानकों का अनुपालन करते हैं या नहीं । केन्द्रों के बाहर प्रयोगशाला सुविधाएँ सक्षम प्राधिकारी द्वारा मान्यता प्राप्त होनी चाहिए तथापि ये अपेक्षाएं उन प्रेषण केन्द्रों पर लागू नहीं होंगी जो अपने घोंघे अनन्य रूप से और सीधे उस शुद्धिकरण केन्द्र से प्राप्त करते हैं, जहां शुद्धिकरण के पश्चात् उनकी जांच कर ली गई है ।

4. प्रेषण केन्द्र सक्षम प्राधिकारी के निपटान पर निम्नलिखित रखेंगे -

- किसी अनुमोदित उत्पादन क्षेत्र या रिले क्षेत्र या शुद्धिकरण संयंत्र से जीवित द्विकपाटी घोंघों के सूक्ष्म जैविकीय परीक्षणों के परिणाम,

- संबंधी रजिस्ट्रीकरण दस्तावेजों, प्रेषण ब्यौरे के साथ जिसमें परेषित के नाम और पते भी हैं प्रेषण केन्द्र को परिदत्त जीवित द्विकपाटी घोंघों की तारीखें और मात्राएं प्रेषित जीवित द्विकपाटी घोंघों की तारीख और मात्राएं, तत्संबंधी प्रवेश रजिस्ट्रीकरण दस्तावेज संख्याओं को, के साथ ।

- ये आंकड़े कालाक्रमानुसार वर्गीकृत किए जाने चाहिए और बारह मास की अवधि के लिए सुरक्षित रखे जाने चाहिए।

## अध्याय - 5

### जीवित द्विकपाटी घोंघा से संबंधित अपेक्षाएं-

तात्कालिक मानव उपभोग के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघे निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होने चाहिए:

1. ताजगी और जीवनक्षमता के साथ, जिसके अंतर्गत धूल से मुक्त कवच, संघात के प्रति पर्याप्त प्रतिक्रिया और अंतः पट्टिका द्रव की सामान्य मात्रा भी है, दृश्य - लक्षणों से युक्त होने चाहिए ।
  2. उनमें घोंघा मांस और पंचट्यूब पर आधारित अंतःपट्टिका द्रव 300 मलकोलिफार्म से कम या प्रति 100 ग्राम पर 230 ई-कोली से कम होना चाहिए श्री डाइल्यूशन एम.पी.एन. परीक्षण या कोई अन्य बैक्टीरिया संबंधी प्रक्रिया समतुल्य शुद्धता दर्शित करे ।
  3. 25 ग्राम घोंघा मांस में सालमोनेल्ला नहीं होना चाहिए ।
  4. उनमें नैसर्गिक रूप से होने वाले या पर्यावरण से जुड़े विषाक्त या आक्षेपणीय यौगिक नहीं होने चाहिए। सक्षम प्राधिकारी रासायनिक मापदंड और लागू सीमा मूल्यों की जांच के लिए परीक्षण पद्धतियां अवधारित करेगा ।
  5. रेडियोएक्टिव न्यूक्लाइड अंतर्वस्तुओं से संबंधित ऊपरी सीमाएं खाद्य पदार्थों के लिए सीमाओं से अधिक नहीं होनी चाहिए।
  6. घोंघा के खाद्य अंगों में (संपूर्ण शरीर या पृथक् रूप से खाद्य अंग में) कुल पैरालिटिक शेलफिशविस पीएसपी अंतर्वस्तु से जैविकीय परीक्षण पद्धति के अनुसार प्रति 100 ग्राम घोंघा के मांस में 80 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होनी चाहिए। इसके लिए यदि आवश्यक हो तो सेक्सीटाक्सिनका का पता लगाने के लिए रासायनिक पद्धति का भी उपयोग किया जा सकता है ।
- यदि परिणाम को चुनौती दी जाती है तो निदेश पद्धति जैविकीय पद्धति होगी ।
7. पारम्परिक जैविकीय परीक्षण पद्धतियों में घोंघो के खाद्य अंगों में (सम्पूर्ण शरीर या पृथक् रूप से किसी खाद्य अंग में) डाइरेक्टिव कवचप्राणी विष की विद्यमानता का सकारात्मक परिणाम नहीं होना चाहिए ।

8. घोंघा के खाद्य अंगों में (सम्पूर्ण शरीर या पृथकरूप से किसी खाद्य अंग में) कुल एमनेसिक कवचप्राणी विष अंतर्वस्तु एचपीएलसी पद्धति का प्रयोग करते हुए, प्रति ग्राम डोमोइक अम्ल की 25 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होना चाहिए।
9. नेमी विषाणु परीक्षण प्रक्रियाओं और विषाणु विज्ञान संबंधी मानदंडों की स्थापना के अभाव में, स्वास्थ्य जांच मल जीवाणु गणनांक पर आधारित होनी चाहिए।

इस अध्याय की अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच के लिए परीक्षा ऐसी साबित पद्धतियों के अनुसार की जानी चाहिए, जो वैज्ञानिक रूप से मान्य हो।

इस मानक के एक समान उपयोजन के लिए नमूने की योजनाएं और पद्धतियां और इस अध्याय की अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच के क्रम में लागू की जाने वाली विश्लेषण संबंधी सहायता सक्षम प्राधिकारी द्वारा स्थापित की जाएगी।

मल संकेतक जीवाणु और उनकी सांख्यिकी सीमा और इस अध्याय में अधिकथित अन्य पैरामीटर की प्रभावशीलता का लगातार पुनर्विलोकन किया जाना चाहिए और जहां वैज्ञानिक साक्ष्य से उन्हें पुनरीक्षित करने की आवश्यकता साबित हो, वहाँ उन्हें पुनरीक्षित किया जाना चाहिए।

जहां लोक स्वास्थ्य के संरक्षण के प्रयोजन लिए अन्य स्वास्थ्य जांच आरम्भ करने की या इस अध्याय के पैरामीटरों में संशोधन करने की आवश्यकता उपदर्शित करने वाला वैज्ञानिक साक्ष्य हो वहां सक्षम प्राधिकारी द्वारा ऐसे उपाय अपनाए जाएंगे।



## अध्याय- 6

### लोकस्वास्थ्य नियंत्रण और उत्पादन को मानीटर किया जाना

यह सत्यापित करने के लिए कि क्या इस मानक में अधिकथित अपेक्षाओं का अनुपालन किया गया है या नहीं, सक्षम प्राधिकारी द्वारा एक लोक स्वास्थ्य नियंत्रण प्रणाली स्थापित की जानी चाहिए। इस नियंत्रण प्रणाली में निम्नलिखित सम्मिलित होने चाहिए:-

1. निम्नलिखित के संबंध में जीवित द्विकपाटी घोंघों के रिले और उत्पादन क्षेत्र को आवधिक रूप से मानीटर करना :-

(क) जीवित द्विकपाटी घोंघों के मूल और गंतव्य की बाबत किसी दुष्प्रक्रिया का परिवर्जन

(ख) उत्पादन क्वालिटी और रिले क्षेत्रों के संबंध में जीवित द्विकपाटी घोंघों की सूक्ष्म जैविकीय क्वालिटी की जांच,

(ग) जीवित द्विकपाटी घोंघों में बायोटोक्सिन तथा उत्पादन और रिले जल में टाक्सिन उत्पादक प्लवक की संभाव्य विद्यमानता की जांच ,

(घ) रसायनिक संदूषणों की संभाव्य विद्यमानता की जांच ।

मद (ग) और (घ) के प्रयोजन के लिए, सक्षम प्राधिकारी द्वारा नमूना योजना स्थापित की जानी चाहिए ।

यथा उपबंधित नमूना योजना में-

1. विशेष रूप से निम्न बातें गणना में ली जाए:

(क) प्रत्येक उत्पादन और रिले क्षेत्रों में मल संदूषण में संभावित भिन्नता ,

(ख) समुद्री बायोटोक्सिन वाले प्लवक की विद्यमानता में रिले क्षेत्रों पर उत्पादन में संभाव्य भिन्नता

नमूने निम्न प्रकार लिए जाने चाहिए-

(i) मानीटर करना: टाक्सिन युक्त प्लवक की संरचना में और उनके भौगोलिक विवरण में परिवर्तन की खोज करने के लिए आयोजित आवधिक, नमूना लेना/ घोंघा मांस में

टाक्सिन के संचय की आशंका पैदा करने वाली जानकारी पर सघन नमूना प्रक्रिया का अनुसरण किया जाना चाहिए।

(ii) . सघन नमूना लेना: नमूना बिन्दु और नमूनों की संख्या बढ़ाकर वर्धन और मत्स्य जल में प्लवक को मानीटर करना और प्रभावित क्षेत्र से ऐसे घोंघों का उपयोग करके जिनके संदूषित होने की सर्वाधिक आशंका है, विष संबंधी परीक्षण करना। उस क्षेत्र से घोंघों को बाजार में रखना तब तक पुनः प्राधिकृत नहीं किया जा सकेगा जब तक कि नए नमूनों से समाधानप्रद विष संबंधी परीक्षण परिणाम न प्राप्त हो जाए।

(ग) उत्पादन और रिले क्षेत्र में घोंघों का संभावित संदूषण,

2. यदि नमूना योजना के परिणाम से यह पता चलता है कि जीवित द्विकपाटी घोंघों को बाजार में रखने से मानव स्वास्थ्य को परिसंकट हो सकता है तो सक्षम प्राधिकारी को उत्पादन क्षेत्र को, जहां तक घोंघों का संबंध है तब तक के लिए बंद कर देना चाहिए जब तक कि वही स्थिति पुनः प्राप्त नहीं हो जाती।

3. इस आदेश के अध्याय- 5 में यथाअधिकथित अन्त्य उत्पाद के लिए अपेक्षाओं के अनुपालन की जांच करने के क्रम में प्रयोगशाला परीक्षण। यह सत्यापित करने के लिए कि समुद्री बायोटोक्सिन का स्तर सुरक्षा सीमाओं से अधिक न हो एक नियंत्रण प्रणाली स्थापित की जानी चाहिए।

4. नियमित अंतरालों पर स्थापन का निरीक्षण। इन निरीक्षण में विशेष रूप से निम्नलिखित जांच सम्मिलित हों:

क) यह सत्यापित करना कि क्या अनुमोदन दशाओं का अभी भी अनुपालन किया जा रहा है या नहीं,

ख) परिसरों, प्रसुविधाओं, उपस्कर की सफाई तथा कर्मचारीवृन्द के स्वास्थ्य के संबंध में,

ग) यह सत्यापित करना कि क्या जीवित द्विकपाटी घोंघों की उठाई- धराई की जाती है और उन्हें सही तौर पर अभिक्रियित किया जा रहा है,

घ) शुद्धिकरण या अनुकूलन प्रणालियों के सही उपयोजन और कार्यकरण के संबंध में,

ड.) इस आदेश के अध्याय- 4, खंड 3, 12 में निर्दिष्ट अभिलेखों के संबंध में,

च) स्वास्थ्य चिन्हों के सही उपयोग के संबंध में,

इस जांच में प्रयोगशाला परीक्षणों के लिए नमूने लेना सम्मिलित है, इन परीक्षणों का परिणाम स्थापनों के लिए उत्तरदायी व्यक्तियों को अधिसूचित किया जाता है।

5. जीवित द्विकपाटी घोंघों के भंडारण और परेषण के लिए परिवहन दशाओं की जांच ।

### अध्याय - 7

#### वेष्टन

1. जीवित द्विकपाटी घोंघे स्वच्छता की संतोषप्रद दशाओं में वेष्टित किए जाने चाहिए। वेष्टन सामग्री या आधान ऐसे जीवित द्विकपाटी घोंघों की इन्द्रीयग्राही विशेषताओं को दूर करने वाले ना हों, मानव स्वास्थ्य के लिए हानिप्रद पदार्थ को जीवित द्विकपाटी घोंघो तक संप्रेषित करने में समर्थ न हों, जीवित द्विकपाटी घोंघा को पर्याप्त संरक्षण देने लायक मजबूत हों ।

2. सूक्तियां नीचे की ओर अवतल कवच में वेष्टित की जानी चाहिए ।

3. जीवित द्विकपाटी घोंघों के सभी वेष्टन सीलबंद किए जाने चाहिए और प्रेषण केन्द्र से उपभोक्ता या फुटकर विक्रेता को परिदान किए जाने तक सीलबंद बने रहने चाहिए।

### अध्याय - 8

#### परिरक्षण और भंडारण

1. किसी भंडारण कक्ष में, द्विकपाटी घोंघे ऐसे तापमान पर रखे जाएं जो उनकी गुणवत्ता और जीवनक्षमता पर प्रतिकूल प्रभाव न डाले , वेष्टन भंडार कक्ष के तल के संपर्क में ना आए किन्तु स्वच्छ उठे हुए तल पर रखे जाने चाहिए ।
2. जीवित द्विकपाटी घोंघों का जल में पुनःनिमज्जन या छिडकाव,प्रेषण केन्द्र पर फुटकर विक्रय के मामले में के सिवाय उन्हें वेष्टित किए जाने के पश्चात् और प्रेषण केन्द्र को भेज दिए जाने के पश्चात् न किया जाए।

## अध्याय - 9

### प्रेषण केन्द्र से परिवहन

1. मानव उपभोग के लिए आशयित जीवित द्विकपाटी घोंघा का पारेषण प्रेषण केन्द्र से, सीलबंद पार्सल के रूप में वेष्टित रूप में ही परिवहन किया जाए जब तक कि उन्हें उपभोक्ता या फुटकर विक्रेता को विक्रय के लिए प्रस्थापित न कर दिया जाए ।
2. जीवित द्विकपाटी घोंघों के पारेषण के लिए प्रयुक्त परिवहन के साधन में निम्नलिखित विशेषताएं होनी चाहिए-
  - क) उनकी भीतरी दीवारें और क्षेत्र अन्य कोई भाग जो जीवित द्विकपाटी घोंघा जीव के संपर्क में आ सकता हो, संक्षारणरोधी सामग्री से बना होना चाहिए दीवारे चिकनी हों और आसानी से साफ की जा सकें।
  - ख) द्विकपाटी घोंघों को उष्मा और शीत की अधिकता, धूल या मिट्टी से संदूषण और कम्पन या अपघर्षण से कवचों की हानि से बचाने के लिए वे पर्याप्त संरक्षण की व्यवस्था से उचित रूप से सज्जित होने चाहिए,
  - ग) द्विकपाटी घोंघों का ऐसे अन्य उत्पादों के साथ परिवहन न किया जाए, जो उन्हें संदूषित कर सकते हों ।
3. जीवित द्विकपाटी घोंघों का ऐसे बंद यानों या आधानों का प्रयोग करके परिवहन और वितरण किया जाना चाहिए जो ऐसे तापमान पर उत्पाद को बनाए रखें जो उनकी गुणवत्ता और जीवनक्षमता पर प्रतिकूल प्रभाव न डाले ,

जीवित द्विकपाटी घोंघा वालों पार्सलों को यान या आधान के तल के साथ सीधे संपर्क में परिवहन न किया जाए अपितु आधान उठी हुई सतह द्वारा या किसी ऐसे साधन द्वारा जो संपर्क को रोक सकें समर्थित होना चाहिए । जहां जीवित द्विकपाटी घोंघों के पारेषणों के परिवहन के लिए बर्फ का प्रयोग किया जाता है , वहां वह बर्फ पेयजल या स्वच्छ समुद्री जल से निर्मित होनी चाहिए ।

## अध्याय - 10

### पारेषणों का चिन्हांकन

जीवित द्विकपाटी घोंघों के किसी पारेषण में सभी पार्सलों पर एक स्वास्थ्य चिन्ह होना चाहिए, जिससे कि विक्रय किए जाने तक, पारेषण और वितरण के दौरान सभी समय मूल प्रेषण केन्द्र का पता लगाया जा सके। चिन्ह पर निम्नलिखित जानकारी होनी चाहिए:-

- प्रेषण का देश,
- द्विकपाटी घोंघों की प्रजातियां (सामान्य नाम और वैज्ञानिक नाम),
- सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी किए गए अनुमोदन संख्यांक द्वारा प्रेषण केन्द्र की पहचान,
- वेष्टन की तारीख, जिसमें कम से कम दिन और मास उल्लिखित हों,
- मानक 79/112/ईईसी से अपकर्ण के रूप में, टिकाऊपन की तारीख के स्थान पर, ये पशु बेचे जाते समय जीवित होने चाहिए। प्रविष्टि प्रतिस्थापित की जा सकेगी।

2. स्वास्थ्य चिन्ह, वेष्टन सामग्री पर मुद्रित किया जा सकेगा या किसी पृथक लेबल पर लगाया जा सकेगा जिसे फिर वेष्टन सामग्री पर चिपका दिया जाए या वेष्टन के भीतर रख दिया जाए। यह दुहरी गांठ या स्टेपल डिजाइन का भी हो सकेगा, स्वतः आसंजी स्वास्थ्य चिन्हों का तब तक प्रयोग न किया जाए जब तक कि वे पृथक्करणीय न हों स्वतः चिपकने वाले स्वास्थ्य चिन्ह के सभी प्रकार केवल एक बार उपयोग के लिए ही होने चाहिए और उन्हें अंतरित नहीं किया जा सकेगा।

3. स्वास्थ्य चिन्ह टिकाऊ और जलरोधी होना चाहिए, और उस पर दी गई जानकारी पठनीय, अमिट और आसानी से अर्थ निकालने योग्य अक्षरों में होनी चाहिए।

4. जीवित द्विकपाटी घोंघों के ऐसे पारेषणों से संलग्न स्वास्थ्य चिन्ह जो पृथक उपभोक्ता आकार वाले पार्सलों में वेष्टित नहीं हैं, फुटकर विक्रेता द्वारा पारेषण की अंतर्वस्तु को अलग करने के पश्चात् कम से कम 60 दिन तक रखे जाने चाहिए।

**MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY****(Department of Commerce)****ORDER**

New Delhi, the 1st October, 2002

S.O. 1054(E).—Whereas, in exercise of the powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government is of the opinion that it is necessary and expedient to do so for the development of the export trade of India that 'bivalve molluscs' should be subject to quality control and inspection for export.

And, whereas it is necessary to maintain the highest quality standards and stipulated health requirements that would encompass the standards prescribed by the European Union in its Council Directive No 91/492/EEC dated 15<sup>th</sup> July, 1991 and subsequent related Directives;

And whereas, bivalve molluscs freshly caught are in principle, free of contamination and micro-organisms but contamination and subsequent decomposition may occur when handled and treated unhygienically;

And, therefore, the essential requirements should be laid down for correct hygienic handling of fresh bivalve molluscs at all stages of production and during harvesting, handling, storage, transport.

And whereas, it is the responsibility primarily of the fisheries industry to ensure that bivalve molluscs meet the health requirements laid down in these proposals;

And whereas, it is expedient that the proposed control measures shall be introduced to guarantee the uniform application and to ensure smooth operation of the said proposals, such measures shall apply in an identical manner;

And whereas, provision shall therefore be made for a procedure for monitoring and to ensure that the above based conditions of equivalence;

And whereas, the competent authority nominated by the Central Government shall ensure the effective compliance of the quality standards in the country;

And whereas, the Central Government has formulated proposals specified below for the said purpose and has forwarded the same to the Export Inspection Council as required by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964;

Now, therefore, in pursuance of the said sub-rule (2), the Central Government hereby publishes the said proposals for information of the general public likely to be affected thereby, and notice is hereby given that any person who desires to make any objection or

suggestion with respect to the said proposals may forward the same within thirty days of the date of publication of this Order in the Official Gazette to the Export Inspection Council of India, 3<sup>rd</sup> Floor, New Delhi YMCA Cultural Centre Building, 1, Jai Singh Road, New Delhi – 110001

### PROPOSALS

1. To notify that bivalve molluscs shall be subject to quality control and inspection prior to export;
2. To specify the type of quality control and inspection in accordance with the draft Export of bivalve molluscs (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2002 set out in the Annexure appended to this Order;
3. To recognise the specifications as set out in the Schedule as appended to this Order as the standard specification for bivalve molluscs; and
4. To prohibit the export of bivalve molluscs in the course of international trade unless they are produced and manufactured in a unit approved by the export inspection agency established under sub-section (1) of section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963.

### SCHEDULE

Specification for bivalve molluscs recognised as per section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 shall be –

- a) National standards of the importing countries; or
- b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporters provided the same is satisfying the health requirements of the importing countries;
- c) In the case of any bivalve molluscs for which no standard is available at (a) and (b) above, the standard formulated by an Expert Committee consisting of the following members shall be made applicable -
  - Representative from Export Inspection Agency - Convener
  - Representative from the Marine Products Export Development Authority. (MPEDA) – Member;
  - Representative from the Central Institute of Fisheries Technology – Cochin (CIFT) – Member;
  - Representative from the trade - Member

[F No. 6/3/2002-EI&EP]

M.V.P.C. SASTRY, Jt. Secy.

## Annexure

**DRAFT RULES PROPOSED TO BE MADE UNDER SECTION 17 OF THE  
EXPORT (QUALITY CONTROL AND INSPECTION) ACT 1963**

1. Short Title and commencement – (1) These rules may be called the Export of Bivalve Molluscs (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2002.  
  
(2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette;
2. In these rules, unless the context otherwise requires -
  - (a) “**Act**” means the Export (Quality Control and Inspection) Act 1963 (22 of 1963) ;
  - (b) “**Agency**” means any one of the Export Inspection Agency established at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi and Madras established under section 7 (1) of the Act;
  - (c) “**Council**” means Export Inspection Council established under section 3 of the Export (Quality Control and Inspection) Act 1963;
  - (d) “**bivalve molluscs**” means filter-feeding lamellibranch molluscs;
  - (e) “**batch**” means a quantity of live bivalve molluscs collected from a production area and subsequently intended for delivery to an approved dispatch centre, purification centre, relaying area or processing plant as appropriate;
  - (f) “**clean sea water**” means sea water or brackish water which is to be used under the conditions laid down in these rules and which is free from microbiological contamination and toxic and objectionable substances.
  - (g) “**conditioning**” means the storage of live bivalve molluscs, whose quality does not indicate the need for relaying or treatment in a purification plant, in tanks or any other installation containing clean sea water or in natural sites to remove sand mud or slime
  - (h) “**competent authority**” means the Export Inspection Council of India (EIC) and the Export Inspection Agencies (EIAs) established at Bombay, Calcutta, Cochin and Madras competent to carry out veterinary checks or any authority to which it has delegated that competence.
  - (i) “**consignment**” means a quantity of live bivalve molluscs handled in a dispatch centre or treated in a purification centre and subsequently intended for one or more customers;



(j) **“dispatch centre”** means any approved on-shore or off-shore installation for the reception, conditioning, washing, cleaning, grading and wrapping of live bivalve molluscs fit for human consumption;

(k) **“e.coli”** means faecal coliforms which also form indole from tryptophan at  $44^{\circ}\text{C} \pm 0.2^{\circ}\text{C}$  within 24 hours.

(l) **“faecal coliform”** means facultative, aerobic, gram-negative, non spore forming, cytochrome oxidase negative, rod shaped bacteria that are able to ferment lactose with gas production in the presence of bile salts, or other surface active agents with similar growth-inhabiting properties, at  $44^{\circ}\text{C} \pm 0.2^{\circ}\text{C}$  within 24 hours at least;

(m) **“gatherer”** means any natural or legal person who collects live bivalve molluscs by any means from a harvesting area for the purpose of handling and placing on the market;

(n) **“marine biotoxins”** means poisonous substances accumulated by bivalve molluscs feeding on plankton containing toxin;

(o) **“means of transport”** means those parts set aside for goods in automobile vehicles, rail vehicles and aircraft, the holds of vessels and containers for transport by land, sea or air;

(p) **“placing on market”** means the holding or displaying for sale, offering for sale, selling, delivering or any other form of placing on the market of live bivalve molluscs for human consumption either raw or for the purpose of processing.

(q) **“production area”** means any sea, estuarine or lagoon area containing natural deposits of bivalve molluscs or sites used for cultivation of bivalve molluscs from which live bivalve molluscs are taken;

(r) **“purification centre”** means an approved establishment with tanks fed by naturally clean sea water or sea water that has been cleaned by appropriate treatment, in which live bivalve molluscs are placed for the time necessary to remove microbiological contamination, so making them fit for human consumption;

(s) **“relaying area”** means any sea, estuarine brackish water or lagoon area approved by the competent authority and used exclusively for the natural purification of live bivalve molluscs;

(t) **“relaying”** means an operation whereby live bivalve molluscs are transferred to approved sea or lagoon areas or approved estuarine, brackish water areas under the supervision of the competent authority for the time necessary to remove contamination, which does not include the specific operation of transferring bivalve molluscs to areas more suitable for further growth or fattening;

(u) **“wrapping”** means an operation whereby live bivalve molluscs are placed in packing material adequate for the purpose;

3. **Basis of Compliance** – It shall be the primary responsibility of the industry to ensure that the fresh and processed fishery product bivalve molluscs intended for export are handled, processed at all stages of production, storage and transport under proper hygienic conditions so as to meet the health requirements laid down under these rules and that the product conforms to the specifications prescribed by the Central Government under section 6 of the Act and the same shall be further ensured by the recognised competent authority that the producers and manufacturers comply with the requirements, by regular monitoring of the establishments as per the control measures by the Council from time to time.
4. **Provisions for production** – The placing on the market of live bivalve molluscs for human consumption shall be subject to the conditions that they -
  - (a) originate from production areas which comply with the requirements laid down in chapter I of these rules.
  - (b) have been harvested and transported from the production area to a dispatch centre, purification centre, relaying area or processing plant under the conditions laid down in Chapter II of these rules;
  - (c) have been relaid in suitable areas as approved for the purpose of standards and complying with the conditions laid down in Chapter III of these rules;
  - (d) have been handled hygienically, and where appropriate, have been purified in establishments approved for that purpose and complying with the requirements of chapter IV of these rules;
  - (e) comply with the criteria set out in Chapter V of these rules;
  - (f) have been subjected to health controls in accordance with Chapter VI of these rules;
  - (g) have been appropriately wrapped in accordance with Chapter VII of these rules;
  - (h) have been stored and transported under satisfactory conditions of hygiene in accordance with Chapters VIII and IX of these rules;
  - (i) bear a health mark as provided for in Chapter X of these rules;
  - (j) comply with the relevant requirements of these rules and be processed in accordance with the requirements of these rules.
5. **Handling and processing** - It shall be ensured that persons handling live bivalve molluscs during their production and placing on the market shall adopt all measures necessary to comply with the requirements of this standard. The persons responsible for dispatch and purification centre shall in particular ensure that representative numbers of samples for laboratory examination are regularly taken and analysed in order to establish an historical record on the basis of the areas where batches come from and of the health quality of the live bivalve molluscs both before and after handling at a dispatch centre or purification centre. A register shall be kept for the permanent record of the results of the various checks and kept for presentation to the competent authority.
6. **Functions of competent authority** -(1) The competent authority shall approve dispatch centres and purification centres once it is satisfied that they meet the requirements of this standard. The competent authority shall take the necessary measures if the requirements cease to be met.
  - (2) The Competent Authority shall draw up a list of approved dispatch centres and purification centres, each of which shall have an official number.

- (3) The list of approved dispatch centres and purification centres, and any subsequent amendments thereto, shall be communicated by the competent authority to the Commission.
- (4) The inspection and monitoring of these shall be carried out regularly under the responsibility of the competent authority, which shall have free access to all parts of the centre, in order to ensure compliance with the provision of this standard.
- (5) If such inspection and monitoring reveal that the requirements of these standards are not being met, the competent authority shall take appropriate action.
- (6) The competent authority shall establish a list of production and relaying areas, with an indication of their location and boundaries, from which live bivalve molluscs may be taken in accordance with the requirements of the standards and, in particular, with Chapter I of the Annexure of these rules.
- (7) This list shall be communicated to those affected by the standards, such as gatherers and operators of purification centres and dispatch centres
- (8) The monitoring of the production and relaying areas shall be carried out under the responsibility of the competent authority in accordance with the requirements of the standards.
- (9) If such monitoring reveals that the requirements of the standards are no longer being met, the competent authority shall close the production or relaying area concerned until the situation has been restored to normal.
- (10) The competent authority may prohibit any production and harvesting of bivalve molluscs in area considered unsuitable for these activities for health reasons.
- (11) Having satisfied that the establishment or factory vessel meet the requirements with regard to the nature of the activities they carry out, the competent authority shall accord approval to such establishments or factory vessel. If the establishment or factory vessel decides to carry out activities other than those for which it has received approval, specific approval from competent authority shall be obtained for that purpose.
- (12) The competent authority may seek the advice of the experts from Marine Products Export Development Authority (MPEDA) and Central Institute of Fishery Technology (CIFT) in the manner of approval of establishment.
- (13) Recognised competent authority shall take necessary measures including withdrawal of approval, if the requirements cease to be met.
- (14) The inspection and monitoring of establishments or factory vessels shall be carried out regularly under the responsibility of the recognized competent authority which shall at all times have a free access to all parts of the establishments or factory vessels and records pertaining application of these rules to ensure compliance with the requirements under the rules.
- (15) If such inspections and monitoring reveal that the requirements of these rules are not being met the recognised competent authority shall take appropriate action

**7. Functions of the Industry – (1)** The industry shall ensure that persons responsible for the establishment take all necessary measures so that at all stages of production of bivalve molluscs the specifications are complied with and to that end the said persons shall carry out their own checks based on the following principles namely :-

(a) identification of critical points in their establishment on the basis of the manufacturing process used.

(b) establishment and implementation of methods for monitoring and checking such critical points.

(c) taking samples for analysis in an approved laboratory by the recognised competent authority for the purpose of checking the cleaning and disinfection methods and for the purpose of checking compliance with the standards established in this notification.

(d) keeping a written record or record registered in indelible manner of the preceding points with a view to submitting them to the competent authority. The results of the different checks and tests shall in particular be kept for a period of at least two years.

(e) The establishment shall have competent and qualified technologists duly approved by the competent authority to conduct own checks and tests.

(f) The technologists shall possess one of the qualifications and experience or training, as the case may be.

i) Graduation/Post Graduation in Fishery Science, Fishery Management, Industrial Fishery or Fish Processing, or.

ii) Graduation/Post Graduation in Marine Biology, Fishery Biology, Microbiology, Chemistry, Biochemistry, Bioscience or Food Processing Technology; Degree in Pharmacy and Agricultural Science (B.Sc. Agriculture /M.Sc. Agriculture)

and

iii) One year experience in Fish Processing and Quality Control or Training for minimum six months duration in a Government recognised institute in Fish Processing and Quality Control

(2) If the results of own checks or any information at the disposal of the technologists referred to above reveal the risk of health or suggest that one might exist, appropriate measures shall be taken under the official supervision of the recognised competent authority.

**8. Certification – (1)** On request from the processors or exporter the competent authority shall issue Health or Veterinary Certificate in the prescribed proforma after satisfying that the bivalve molluscs are processed in approved establishment or factory vessels having valid approval number and after satisfying that the consignments comply with the requirements of these rules.

(2) The competent authority may also issue such other certificates on request after satisfying that the requirements of the relevant standards are met.

**9. Inspection Fee – (1)** A fee of Rs. 2000/- shall be paid by the processor along with the application for approval of the establishment or factory vessel as per these rules.

(2) A monitoring fee @ 0.2 percent of FOB value shall be paid by the processor or the exporters to the concerned Export inspection Agency.

**10. Appeal – (1)** Any person aggrieved by a –

- i) decision of the competent authority not to accord approval under sub-rule (11) of rule 6; or
- ii) decision of the competent authority to withdraw the approval under sub-rule (13) of rule 6; or
- iii) refusal of the competent authority to issue Health or Veterinary Certificate under sub-rule (1) of rule 8;

may prefer an appeal within ten days of receipt of such communication to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

- (2) At least two-thirds of the total membership of the Appellate Authority shall consist of non-officials.
- (3) The quorum of Panel of the Appellate Authority shall be three.
- (4) The appeal shall be disposed of within fifteen days of receipt.

**CHAPTER – I****CONDITIONS FOR PRODUCTION AREAS**

1. The location and the boundaries of production areas must be fixed by the competent authority in such a way as to identify the areas from which live bivalve molluscs:
  - a) can be collected for human consumption. Live bivalve molluscs taken from these areas must meet the requirements set out in Chapter V of this Order;
  - b) can be collected but only placed on the market for human consumption after treatment in a purification centre. Live bivalve molluscs from these areas must not exceed the limits of a five-tube, three-dilution MPN-test of 6000 faecal coliforms per 100g of flesh or 4600 E.Coli per 100g of flesh in 90% of samples. After purification, all the requirements set out in Chapter V of this Order must be met;
  - c) can be collected but placed on the market only after relaying over a long period (at least two months), whether or not combined with purification, or after intensive purification for a period to be fixed, so as to meet the requirements under (a).

Any change in the demarcation of production areas and the temporary or definitive closure thereof must be immediately announced by the competent authority to those affected by this Standard and in particular to producers and operators of purification and dispatch centres.

## CHAPTER – II

### **REQUIREMENTS FOR HARVESTING AND TRANSPORTATION OF BATCHES TO A DISPATCH OR PURIFICATION CENTRE, RELAYING AREA OR PROCESSING PLANT.**

1. Harvesting techniques must not cause excessive damage to the shells or tissues of live bivalve molluscs
2. Live bivalve molluscs must be adequately protected from crushing, abrasion or vibration after harvesting and must not be exposed to extremes of hot or cold temperature.
3. Techniques for harvesting, transporting, landing and handling live bivalve molluscs must not result in additional contamination of the product, nor in a significant reduction in the quality of the product, nor in any changes significantly affecting their ability to be treated by purification, processing or relaying.
4. Live bivalve molluscs must not be reimmersed in water which could cause additional contamination between harvesting and landing.
5. The means of transport used for transporting live bivalve molluscs must be used under condition which protect the latter from additional contamination and crushing of shells. They must permit adequate drainage and cleaning. In the event of bulk transport over long distances of live bivalve molluscs to a dispatch centre, purification centre, relaying area or processing plant, the means of transport must be equipped in such a way as to ensure the best survival conditions possible, and in particular must comply with the requirements laid down in Chapter IX, Section 2 of this Order.
6. A registration document for the identification of batches of live bivalve molluscs during transport from the production area to a dispatch centre, purification centre, Relaying area or processing plant must be issued by the competent authority upon request by the gatherer. For each batch, the gatherer must complete legibly and indelibly the relevant sections of the registration document which must contain the following information :
  - the gatherer's identity and address,
  - the date of harvesting,
  - the location of the production area described in as precise detail as is practicable or by a code number,
  - the health status of the production area as referred to in Chapter I,
  - the shellfish species and quantity indicated in as precise detail as is practicable,
  - the approval number and place of destination for wrapping, relaying, purification or processing.

The registration document must be dated and signed by the gatherer.

The registration documents must be numbered regularly and in sequence.

The competent authority must keep a register indicating numbers of registration documents together with the names of the persons collecting live bivalve molluscs to whom the documents were issued. The registration document for each batch of live bivalve molluscs must be date-stamped upon delivery of a batch to a dispatch centre, purification centre, relaying area or processing plant and must be kept by operators of such centres, areas or plants for at least twelve months. In addition, the gatherer is also obliged to keep it for the same period.

However, if gathering is carried out by the same staff operating the dispatch centre, purification centre, relaying area or processing plant of destination, the registration document may be replaced by a permanent transport authorization granted by the competent authority. A Standard registration document, containing a reference to the various requirements which are to be included in it, will be introduced by the competent authority

7. If a production or relaying area is closed temporarily, the competent authority must refrain from issuing registration documents for that area and immediately suspend the validity of all registration documents already issued.



**CHAPTER – III****CONDITION FOR RELAYING LIVE BIVALVE MOLLUSCS**

- 1 Live bivalve molluscs must be gathered and transported in accordance with the requirements of Chapter II of this Order;
- 2 Techniques for handling live bivalve molluscs intended for relaying must permit the resumption of filter feeding activity after immersion in natural waters;
- 3 Live bivalve molluscs must not be relaid at a density which does not permit purification;
- 4 Live bivalve molluscs must be immersed in seawater at the relaying area for an appropriate period which must exceed the time taken for levels of faecal bacteria to become reduced to the levels permitted by this Order taking accounts of the fact that the Standards of Chapter V of this Order must be met;
- 5 The minimum water temperature for effective relaying must, where necessary, be determined and announced by the competent authority for each species of live bivalve molluscs and approved relaying area;
- 6 Areas for relaying live bivalve molluscs must be approved by the competent authority. The boundaries of the sites must be clearly identified by buoys or other fixed means; there must be a minimum distance of 300 metres between relaying areas, and also between relaying areas and production areas;
- 7 Sites within a relaying area must be well separated to prevent mixing of batches; the 'all in, all out' system must be used, so that a new batch cannot be brought in before the whole of the previous batch has been removed;
- 8 Permanent record of the source of live bivalve molluscs, relaying periods, relaying areas and subsequent destination of the batch after relaying must be kept by the operators of relaying areas for inspection by the competent authority;
- 9 After harvesting from the relaying area, batches must, during transport from the relaying area to the approved dispatch centre, purification centre or processing plant, be accompanied by a registration document, setting out, in addition to the information specified in point 6 of Chapter II of this Order, inter alia the location and approval number of the relaying area and the duration of relaying, together with any other information needed to identify and trace the product. However, the above shall not be required where the same staff operate both in the relaying area and in the dispatch centre, purification centre or processing plant.

**CHAPTER – IV****CONDITIONS FOR THE APPROVAL OF DISPATCH OR PURIFICATION CENTRES****I. General conditions relating to premises and equipment**

Centres must not be located in areas which are close to objectionable odours, smoke, dust and other contaminants. The location must not be subject to flooding by ordinary high tides or run of from surrounding areas.

Centres must have at least :

1. On premises where live bivalve molluscs are handled or stored :
  - a) building or facilities of sound construction, designed and maintained adequately for the purpose of preventing contamination of live bivalve molluscs by any type of waste, dirty water, fumes, dirt or by the presence of rodents or other animals;
  - b) flooring which is easy to keep clean and is laid in such a way as to facilitate drainage;
  - c) adequate working space to allow for satisfactory performance of all operations;
  - d) durable walls which are easy to clean;
  - e) adequate natural or artificial lighting;
2. access to an appropriate number of changing rooms, wash basins and lavatories; there must be a sufficient number of wash basins close to the lavatories;
3. Adequate equipment for washing tools, containers and equipment;
4. Facilities for the supply and, where appropriate, storage of exclusively potable water within the meaning of Council Standard 80/778/EEC of 15 July 1980 relating to the quality of water intended for human consumption or facilities for the supply of clean sea water.

Facilities supplying non-potable water may be authorised. The water concerned may not come into direct contact with live bivalve molluscs or be used for cleaning or disinfecting containers, plant or equipment which come into contact with live bivalve molluscs. Pipes and outlets carrying non-potable water must be clearly distinguished from those carrying potable water;

5. Equipment and instruments or their surfaces which are intended to come into contact with live bivalve molluscs must be made of corrosion-resistant material which is easy to wash and clean repeatedly.

## II General Hygiene Requirements

A high degree of cleanliness and hygiene must be required of staff, premises, equipment's and working conditions :

1. Staff who treat or handled live bivalve molluscs must in particular wear clean working clothes and, where appropriate, gloves which are suitable for work in which the person is engaged;
2. Staff are obliged to refrain from personal behavior, such as spitting, which could result in contamination of live bivalve molluscs; any person suffering from an illness which can be transmitted by live bivalve molluscs must be temporarily prohibited, until recovery, from working with or handling these products;
3. Any rodents, insects or other vermin found must be destroyed and further infestation prevented. Domestic animals must not enter the facilities;
4. Premises, equipment and instruments used for handling live bivalve molluscs must be kept clean and in good state of repair; equipment and instruments must be thoroughly cleaned at the end of the day's work and at such times as may be appropriate;
5. Premises, instruments and equipment must not be used for purpose other than the handling of live bivalve molluscs without authorization by the competent authority.
6. Waste products must be stored hygienically in a separate area and, where appropriate, in covered containers suitable for the purpose intended. Waste material must be removed from the vicinity of the establishment at appropriate intervals;
7. The finished product must be stored under cover and must be kept away from the areas where animals other than live bivalve molluscs, such as crustaceans, are handled.

## III Requirements for purification centres

In addition to the requirements under Sections I and II, the following conditions must be met;

1. The floors and walls of the purification tanks and any water storage containers must have a smooth, hard and impermeable surface and be easy to clean scrubbing or use of pressurized water. The base of the purification tanks must be sufficiently sloped and equipped with drainage sufficient for the volume of work;
2. Live bivalve molluscs must be washed free of mud with pressurized clean sea water or potable water before purification. The initial washing may also be carried out in the purification tanks before purification commences, the drainage pipes being kept open during the entire initial washing and sufficient time being allowed thereafter for the system to be flushed clean before the purification process begins;
3. The purification tanks must be supplied with a sufficient flow of sea water per hour and per tonne of live bivalve molluscs treated;

4. Clean sea water or sea water cleaned by treatment must be used for purifying live bivalve molluscs; the distance between the sea water intake point and the waste water outlets must be sufficient to avoid contamination; if treatment of the sea water is necessary, the process shall be authorised once its effectiveness has been verified by the competent authority; potable water used to prepare sea water from its major constituent chemicals must comply with the requirements laid down in Standard 80/778/EEC;
5. Operation of the purification system must allow live bivalve molluscs to rapidly resume filter feeding activity, remove sewage contamination, not to become re-contaminated and able to transport before being placed on the market;
6. The quantity of live bivalve molluscs to be purified must not exceed the capacity of the purification centres; the live bivalve molluscs must be continuously purified for a period sufficient to allow the microbiological Standards laid down in Chapter V of this Order to be met. This period starts from the moment at which the live bivalve molluscs in the purification tanks are adequately covered by the water until the moment when they are removed. The purification centre must take account of the data relating to the raw materials (the type of bivalve molluscs, its area of origin, microbe content, etc.) in case it is necessary to extend the purification period so as to ensure that the live bivalve molluscs meet the bacteriological requirements of Chapter V of this Order;
7. Should a purification tank contain several batches of molluscs, they must be of the same species and come from the same production area or different areas conforming to the same health conditions. The length of the treatment must be based on the time required by the batch needing the longest period of purification;
8. Containers used to hold live bivalve molluscs in purification systems must have a construction which allows sea water to flow through; the depth of layer of live bivalve molluscs should not impede the opening of shells during purification;
9. No crustaceans, fish or other marine species must be kept in a purification tank in which live bivalve molluscs are undergoing purification;
10. After completion of purification, the shell of live bivalve molluscs must be washed thoroughly by hosing with potable water or clean sea water; this may take place in the purification tank if necessary; the washing water must not be recirculated;
11. Purification centres must have their own laboratories or secure the services of a laboratory equipped with the necessary facilities for checking the efficiency of purification by use of microbiological specifications. Laboratory facilities outside the centres must be recognised by the competent authority;
12. Purification centres must regularly keep a record of the following data :
  - results of microbiological tests on purification system water entering the purification tanks;
  - results of microbiological tests on unpurified live bivalve molluscs;
  - results of microbiological tests on purified live bivalve molluscs;

- dates and quantities of live bivalve molluscs delivered to the purification centre and corresponding registration document numbers;
- the times of filling and emptying of purification systems (purification times);
- dispatch details of consignments after purification.

These records must be complete and accurate, legible and recorded in a permanent ledger book which must be available for inspection by the competent authority;

13. Purification centres must accept only those batches of live molluscs which are accompanied by the registration document referred to in Chapter II of this Order;

Purification centres dispatching batches of live bivalve molluscs to dispatch centres must provide a registration document, as per the specimen drawn up by the competent authority, setting out, in addition to the information specified in point 6 of Chapter II of this Order, inter alia the approval number and address of the purification plant and the duration of purification, the dates of entering and leaving the purification centre, together with any other information needed to identify and trace the product.

14. Every package containing purified live bivalve molluscs must be provided with a label certifying that all molluscs have been purified.

#### **IV Requirements for dispatch centres**

1. In addition to the requirements under Section I and II, the following conditions must be met :
  - a) conditioning must not cause any contamination of the product; conditioning facilities must be used in accordance with procedure recognized by the competent authorities, with special regard to the bacteriological and chemical quality of the sea water used in those facilities;
  - b) equipment and containers in the conditioning facilities must not constitute a source of contamination;
  - c) procedures for calibration of live bivalve molluscs must not result in additional contamination of the product or in any changes affecting the ability of the product to be transported and stored after wrapping;
  - d) any washing or cleaning of live bivalve molluscs must be carried out using pressurized clean sea water or potable water; cleaning water may not be recycled.
2. Dispatch centres must accept only those batches of live bivalve molluscs which are accompanied by the registration document referred to in Chapter II, section 6 of this Order and coming from an approved production area, relaying area or purification centre.

3. Dispatch centres must have their own laboratories or secure the services of a laboratory equipped with necessary facilities for checking, inter alia, whether the molluscs comply with the micro-biological Standards of Chapter V of this Annex. Laboratory facilities outside the centres must be recognised by the competent authority. However, these requirements do not apply to dispatch centres obtaining their molluscs exclusively and directly from a purification centre where they have been examined after purification.
4. Dispatch centres must keep the following at the disposal of the competent authority
  - the results of microbiological tests on live bivalve molluscs from an approved production area or relaying area or from a purification plant,
  - the dates and quantities of live bivalve molluscs delivered to the dispatch centre, together with the corresponding registration documents, dispatch details including the names and addresses of consignees, the dates and quantities of live bivalve molluscs dispatched, together with the corresponding entry registration document number(s).

These data must be classified chronologically and preserved for a period of twelve months.

**CHAPTER – V****REQUIREMENTS CONCERNING LIVE BIVALVE MOLLUSCS**

Live bivalve molluscs intended for immediate human consumption must comply with the following requirements :

1. The possession of visual characteristics associated with freshness and viability, including shells free of dirt, an adequate response to percussion, and normal amounts of intravalvular liquid.
2. They must contain less than 300 faecal coliforms or less than 230 E.Coli per 100 g of mollusc flesh and intravalvular liquid based on a fivetube, threedilution MPN-test or any other bacteriological procedure shown to be equivalent accuracy.
3. They must not contain salmonella in 25 g of mollusc flesh.
4. They must not contain toxic or objectionable compounds occurring naturally or added to the environment. The competent authority shall determine the testing methods for checking the chemical criteria and the limit values applicable.
5. The upper limits as regards the radionuclide contents must not exceed the limits for foodstuffs.
6. The total Paralytic Shellfish Poison (PSP) content in the edible parts of molluscs (the whole body or any part edible separately) must not exceed 80 microgrammes per 100 g of mollusc flesh in accordance with the biological testing method – in association if necessary with a chemical method for detection of Saxitoxin or any other recognised method.

If the results are challenged, the reference method shall be the biological method.

7. The customary biological testing methods must not give a positive result to the presence of Diarrhetic Shellfish Poison (DSP) in the edible parts of molluscs (the whole body or any part edible separately).
8. The total Amnesic Shellfish Poison (ASP) content in the edible parts of molluscs (the entire body or any part edible separately) must not exceed 20 micrograms of domoic acid per gramme using the HPLC method.
9. In the absence of routine virus testing procedures and the establishment of virological Standards, health checks must be based on faecal bacteria counts.

Examination for checking compliance with the requirements of this Chapter must be carried out in accordance with proven methods which are scientifically recognised.

For the uniform application of this Standard sampling plans as well as the methods and analytical tolerance to be applied in order to check compliance with the requirements of this chapter will be established by the competent authority.

The effectiveness of the faecal indicator bacteria and their numerical limits as well as the other parameters laid down in this Chapter must be kept under constant review and, where scientific evidence proves the need to do so, that will be revised.

When there is scientific evidence indicating the need to introduce other health checks or to amend the parameters in this Chapter for the purpose of protecting public health, such measures will be adopted by the competent authority.

## CHAPTER – VI

### PUBLIC HEALTH CONTROL AND MONITORING OF PRODUCTION

A public health control system must be established by the competent authority in order to verify whether the requirements laid down in this Standard are complied with. This control system must include :

1. Periodic monitoring of live bivalve molluscs relaying and production areas in order to
  - a) avoid any malpractice with regard to the origin and destination of the live bivalve molluscs;
  - b) check the microbiological quality of the live bivalve molluscs in relation to the production and relaying areas;
  - c) check the possible presence of toxin producing plankton in production and relaying water and biotoxins in live bivalve molluscs;
  - d) check the possible presence of chemical contaminants.

For the purpose of points (c) and (d), sampling plans must be established by the competent authority.

Sampling plans as provided :

1. Must in particular take account of :
  - a) likely variations in faecal contamination at each production and relaying areas;
  - b) possible variation in production at relaying areas in the presence of plankton containing marine biotoxins. The sampling must be carried out as follows :
    - i) **monitoring** : periodic sampling organised to detect changes in the composition of the plankton containing toxins and the geographical distribution thereof. Information leading to a suspicion of accumulation of toxins in mollusc flesh must be followed by intensive sampling,
    - ii) **intensive sampling** : monitoring plankton in the growing and fishing water by increasing the number of sampling point and the number of samples, and toxicity tests using the mollusks from the affected area which are most susceptible to contamination. Placing on the market of molluscs from that area may not be reauthorised until new sampling has provided satisfactory toxicity test results;
  - c) possible contamination of the molluscs in the production and relaying area;



2. If the result of a sampling plan shows that placing on the market of live bivalve molluscs may constitute a hazard to human health, the competent authority must close the production area, as regards molluscs concerned, until the situation has been restored.
3. Laboratory tests in order to check compliance with the requirements for the end product as laid down in Chapter V of this Order. A control system must be established to verify that the level of marine biotoxins does not exceed safety limits.
4. An inspection of establishment at regular intervals. These inspections must include in particular checks :
  - a) To verify whether the approval conditions are still being complied with;
  - b) On the cleanliness of the premises, facilities, equipment and on staff hygiene;
  - c) To verify whether the live bivalve molluscs are handled and treated correctly;
  - d) On the correct application and functioning of purification or conditioning systems;
  - e) On the records referred to in Chapter IV section III, 12 of this Order,
  - f) On the correct use of health marks.

This checks shall include the taking of samples for laboratory tests; the result of these tests are notified to the persons responsible for the establishments.

5. Checks on the storage and transport conditions for consignments of live bivalve molluscs.

## CHAPTER – VII

### WRAPPING

1. Live bivalve molluscs must be wrapped under satisfactory conditions of hygiene. The wrapping material or container must not impair the organoleptic characteristics of the live bivalve molluscs, not be capable of transmitting substances harmful to human health to the live bivalve molluscs, be strong enough to give adequate protection to the live bivalve molluscs.
2. Oysters must be wrapped with the concave shell downwads.
3. All wrappings of live bivalve molluscs must be sealed and remain sealed from the dispatch centre until delivery to the consumer or retailer.

## CHAPTER – VIII

### PRESERVATION AND STORAGE

1. In any storing rooms, live bivalve molluscs must be kept at a temperature which does not adversely affect their quality and viability; the wrapping must not come into contact with the floor of the store room, but must be placed on a clean, raised surface.
2. Reimmersion in or spraying with water of live bivalve molluscs must not take place after they have been wrapped and have left the dispatch centre except in the case of retail sale at the dispatch centre.

## CHAPTER – IX

### TRANSPORT FROM THE DISPATCH CENTRE

1. Consignment of live bivalve molluscs intended for human consumption must be transported, wrapped as sealed parcels from the dispatch centre until offered for sale to the consumer or retailer.
2. The means of transport used for consignments of live bivalve molluscs must have the following characteristics :
  - a) their interior walls and any other parts which might come into contact with the live bivalve molluscs must be made of corrosion – resistant material; the walls must be smooth and easy to clean;
  - b) they must be suitably equipped to provide efficient protection of the live bivalve molluscs against extremes of hot and cold, contamination with dirt or dust, and damage to the shells from vibration and abrasion;
  - c) the live bivalve molluscs must not be transported with other products which might contaminate them.
3. Live bivalve molluscs must be transported and distributed using closed vehicles or containers which maintain the product at a temperature which does not adversely affect their quality and viability.

The parcels containing live bivalve molluscs must not be transported in direct contact with the floor of the vehicle or container but must be supported on raised surface or by some other means which prevent contact. Where ice is used transporting consignments of live bivalve molluscs, it must have been made from potable water or clean sea water.

---

**CHAPTER – X****MARKING OF CONSIGNMENTS**

1. All parcels in a consignment of live bivalve molluscs must be provided with a health mark so that the original dispatch centre may be identified at all times during transport and distribution until retail sale. The mark must contain the following information :
  - the country of dispatch,
  - the species of bivalve molluscs (common name and scientific name),
  - the identification of the dispatch centre by the approval number issued by the competent authority,
  - the date of wrapping, comprising at least the day and the month,
  - by way of derogation from Standard 79/112/EEC the date of durability may be replaced by the entry 'these animals must be alive when sold'.
2. The health mark may be printed on the wrapping material or be put on a separate label which is then affixed to the wrapping material or put inside the wrapping. It may also be a twist-tie or staple design; self-adhesive health marks must not be used, unless they are not detachable. All types of health mark must be for single use only and may not be transferred.
3. The health mark must be durable and waterproof, and the information presented must be legible, indelible and in easily decipherable characters.
4. The health mark attached to consignments of live bivalve molluscs which are not wrapped in individual consumer-size parcels must be kept for at least 60 days by the retailer after splitting up the contents of the consignment.

